



Suppen, Salate & Vegetarisches

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bierbrot	€ 8,50
<i>Homemade goulash soup with beerbread</i>	
Kürbiscreme	€ 7,50
<i>mit gerösteten Kürbiskernen, Ingwer, Kokosmilch und Bierbrot Pumkinsoup with roasted pumpkin seed, ginger, cocos milk and beerbread</i>	
Ofenfrische Laugenbrezel	€ 2,90
<i>Pretzel fresh from the oven</i>	
Bierbrot mit Kräuterquark	€ 7,90
<i>Beerbread with yoghurt dip</i>	
„Fitness-Salat“ frische Blattsalate mit Früchten und und Puntenbruststreifen	€ 17,90
<i>„Fitness-Salat“ fresh salad leaves, breaded fried chickenbreast and fresh fruits</i>	
„Rustica-Salat“ mit Bratkartoffeln und Spiegeleier an frischen Blattsalaten	€ 15,90
<i>vegetarisch</i>	
<i>„Rustica-Salat“ with pan-fried potatoes, fried eggs and mixed salad</i>	
Gratinierter Ziegenkäse mit gemischtem Salat, karamellisierten Walnüssen und Kartoffeldressing	€ 15,90
<i>vegetarisch</i>	
<i>Gratinate goat cheese with mixed salad caramelized walnuts and potatoe dressing</i>	
„Knödeltrio“ Spinat-Tomate-Käse auf Champignonrahmsoße, dazu ein gemischter Salat	€ 15,90
<i>vegetarisch</i>	
<i>Dumpling trio, Spinach, Tomato and Cheese Mushroomsauce and mixed Salad</i>	
Brauhaus-Bowl „Couscous“ mit frischen Blattsalaten, Couscous, Rote Beete, Feta Käse, Oliven, Hummus, Falafelbällchen und Senfvinaigrette	€ 16,90
<i>vegetarisch</i>	
<i>Brewery bowl with fresh salads, beeth root, feta cheese, olives, humus and falafel balls</i>	
„Veganes Schnitzel „ auf Pflanzenproteinbasis mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 20,50
<i>vegan</i>	
<i>„Vegan protein-based schnitzel „ with roasted potatoes and coleslaw</i>	

Fisch

Matjessfilets „Hausfrauenart“ mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln	€ 17,90
<i>Matjes Tip "home-style" with apples, cucumbers, onions and fried potatoes</i>	
Gegrillter Lachs Rieslingsauce, Kartoffelstampf und Spinat a la Creme	€ 25,90
<i>fried salmon fillet Rieslingsauce, mashed potatoes and spinach</i>	

Brauhausmahlzeiten

Ofenfrische Schweinshaxe mit Sauerkraut (4,5) und sahnigem Kartoffelstampf <i>Grilled pork knuckle served with sauerkraut and creamy mashed potatoes^(4,5)</i>	€ 19,90
Panierte Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce, Pommes frites, dazu ein gemischter Salat <i>Breaded pork escalope „hunters style“ with mushroomcream sauce, french fries and mixed salad</i>	€ 17,90
„Himmel un Ääd“ gebratene Blutwurst auf sahnigem Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Apfelkompott ⁽⁴⁾⁽⁵⁾ <i>„Himmel un Ääd“, heaven and earth fried black pudding, mashed potatoes, braised onions and apple compote</i>	€ 15,90
Medaillons von der Putenbrust mit frischen Champignons, Rösti, Sauce Hollandaise und ein gemischter Salat <i>Medaillons of Turkeybreast fresh mushrooms,potatopancake,Sauce hollandaise and mixed Salad</i>	€ 18,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat <i>Original „Wiener Schnitzel“ made from calf with pan-fried potatoes and cucumber salad</i>	€ 26,90
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ (220g, roh) Rumpsteak mit Senf , Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat <i>"Düsseldorf mustard roast joint" (220g, rare)sirloin steak scalloped with mustard, onions and sauce hollandaise served with pan-fried potatoes and a side of salad</i>	€ 28,90
Brauhaus-Grillteller Medaillons von Pute, Schwein und Rind mit Pfeffersauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln <i>Brewery grill plate Medaillons of turkey,pork and beef with peppersauce,baconbeans and fried potatoes</i>	€ 27,90
Pfeffersteak (220g, roh) Rumpsteak mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und ein gemischter Salat <i>Peppersteak (220g, rare)Rumpsteak with pepper sauce, roasted potatoes and mixed salad</i>	€ 28,90
Düsseldorfer Currywurst (Metzgerei Schlösser) mit Pommes Frites und Krautsalat <i>„Düsseldorf curry sausage“ with french fries and cabbage salad</i>	€ 14,90
Rheinischer Sauerbratengulasch mit Klöße und Apfelkompott <i>Sour Roast with dumplings and apple compote</i>	€ 23,90
Deftiger Hirschgulasch mit Sauerrahm, Apfelrotkohl^(4,5) und Butterspätzle <i>Tasty venison goulash with sour cream, red cabbage and spaetzle</i>	€ 23,90



Dessert

Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne <i>Schoko icecream with Eierlikör and whipped cream</i>	€ 7,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne <i>Warm apple strudel with vanilla sauce and whipped cream</i>	€ 7,50
American cheesecake mit eingeweckten Waldbeeren <i>American cheesecake served with preserved wild berries</i>	€ 7,90