

Speisekarte Brauhaus



Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüse und Lauchzwiebeln ⁹ EUR 7,00

Klare Fischsuppe mit Edelfisch, Queller und Gemüse, verfeinert mit Safran, Knoblauch und anis ^{4,14} EUR 7,50

Salate

Knackige Blattsalate, Möhren, Gurke, Cherrytomaten, Sprossen und Croutons ^{1, 6, 10}

Beilagensalat EUR 5,50

Groß EUR 9,50

Mit Kraftprotz
(gebratene Nüsse, Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Leinsamen) ^{8,11} EUR 3,50

MIT MARINIERTEM Gemüse EUR 5,50

Mit fangfrischem Kabeljaufilet ^{1,4} EUR 7,00

Gegrillter Hähnchenbrust EUR 6,50

Dazu reichen wir hausgebackenes Brot und unser Hausdressing ^{1, 3, 10}

Deftiges und Vorspeisen

Hausgebackenes Brot
mit Sourcream, rotem Pesto und Aioli ^{1, 3, 7}

EUR 6,50

Eckernförder Wurstsalat
Fleischwurst, würziger Käse, Radieschen, rote Zwiebeln,
mariniert mit Essig und Öl ^{7, 10}

EUR 9,50

Matjestatar
Mit apfel-Zwiebelchutney, Avocadocreme und Zupfsalaten ⁴

EUR 11,50

Hauptspeisen

Tafelspitz vom Kalb mit grüner Meerrettichsauce, Wurzelgemüse
und Bouillonkartoffeln ^{7, 9}

EUR 21,50

Zart geschmorte Rinderroulade mit Dunkelbiersauce,
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln ^{9, 10}

EUR 18,50

Königsberger Klopse vom Kalb mit Kapernsauce,
Salzkartoffeln und Rote Betesalat ^{7, 9}

EUR 17,50

Fangfrischers Kabeljaufilet gebraten, mit queller und
Kartoffel-Kürbisragout ^{4, 7}

EUR 19,50

Zart geschmorte Haxe, ca. 1200g
mit Dunkelbierjus, Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{7, 9, 10}

EUR 18,50

Geschmorter Kürbis mit Aprikosen und Nüssen,
dazu servieren wir Graupenrisotto – vegetarisch, auf Wunsch vegan ^{7, 8, 11} EUR
14,50



Vesperbrett

Herzhafte Wurst- und Käsespezialitäten aus Norddeutschland dazu reichen wir gesalzene Rettich, marinierte Gurken und hausgemachten Biersenf ^{7, 10}

EUR 17,50



Käsebrett

5 nordische Käsespezialitäten mit gesalzene Rettich, Aprikosenchutney und Feigensenf ⁷

EUR 15,50

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln ^{1, 7}

EUR 9,80

Flammkuchen vegetarisch mit marinierter Birne, kandierten Nüssen, Blauschimmelkäse und Rucola ^{1, 7, 8}

EUR 12,50

Flammkuchen Lachs mit Schmand, Graved Lachs, QUeller, Senf-Honigsauce und Lauchzwiebeln ^{1, 4, 7, 10}

EUR 12,50

Flammkuchen Pulled Beef mit Schmand, Pulled beef, BBQ-Sauce, Lauchzwiebeln und Cheddar ^{1, 7, 9, 10} EUR 12,50

Flammkuchen Hähnchen mit Schmand, gegrillter Hähnchenbrust, Brie, Lauchzwiebeln und Preiselbeeren ^{1, 7, 9} EUR 12,50

Dessert

Walnuss-Karamelleis auf Birnencrumble ^{1, 8}

EUR 7,50

Apfelküchlein im Bierteig mit Pfefferminz-Vanilleeis ^{1, 3}

EUR 7,00

-Allergenkennzeichnung-

1= Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)

2= Krebstiere

3= Eier

4= Fisch

5= Erdnüsse

6= Sojabohnen

7= Milch -und Milchprodukte (Einschließlich Laktose)

8= Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- Oder Queenslandnüsse)

9= Sellerie

10= Senf

11= Sesamsamen

12= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L

13= Lupinen

14= Weichtiere