

VORSPEISEN, SALATE & NUDELN

(vegetarisch)

„Die
Vernunft
beginnt bereits
in der **Küche.**“
(Friedrich W. Nietzsche)

Vorspeisen

Ungarische Soljanka 7,70 €
mit Zitronenecke, Sahnehaube
und Toast

Tomatensuppe „Provence“ 7,70 €
mit Mozzarella, Chili,
Sahnekrone und Toast



Salate

Gemischter Salat
mit knackigen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Radieschen,
Paprika, Kohlrabi und Rettich, dazu Baguette und
italienisches Kräuterdressing

Kleiner Salatteller 7,90 €

Großer Salatteller 12,00 €



**Folgende Toppings stehen
zur Auswahl:**

- 1 Port. Mozzarella + 2,50 €
- 1 Port. Grana Padano (Ital. Hartkäse) + 3,00 €
- 1 Port. Gebratene Hähnchenbruststreifen + 6,00 €
- 1 Port. Gebratene Garnelen (5 Stück) + 7,00 €

Nudelgerichte

Knoblauch-Spaghetti (vegetarisch) 12,50 €
mit Basilikum-Pesto, Lauch und grob
gehobelten Grana Padano

- zusätzlich mit gebratenen
Black Tiger-Garnelen + 7,00 €

Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in der Karte auf der letzten Seite. Die Abbildungen sind nur Dekorationsbilder und ähneln nicht mit den Speisen und Getränken auf unserer Karte!

Gerichte

vegan

vegetarisch

Vegane Gerichte

Kichererbsen-Pfanne

14,90 €

mit Paprika, Zwiebeln,
Tomate und Knoblauch,
dazu Zucchini-Erdnuss-Röllchen



Mediterrane

Tofu-Gemüse-Pfanne

15,50 €

mit Granatapfel-Chilli-
Marinade



Vegetarische Gerichte

Spaghetti

14,50 €

mit Oliven, Fenchel,
Tomaten und Mozzarella



Bunter Salat

14,90 €

Blattsalate mit Tomate,
Gurke, Paprika, rote Beete
und karamellisiertem
Weichkäse



HAUPT- GERICHTE

Kein

Genuss

ist vorübergehend. Der Eindruck,
den er hinterlässt,

ist bleibend.

Johann W. von Goethe

Fleischgerichte

Hamburger Schnitzel 18,90 €
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage

Surprime vom Huhn 19,90 €
auf mediterranem Gemüse, dazu
Kartoffel-Pastinakenstampf und knackiger Salat

Schweinerückensteak 18,90 €
mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln und
Salatbeilage

Schnitzel nach „Art des Hauses“ 19,90 €
auf Tomaten-Concasée mit gebratenen Zwiebeln,
herzhaften Bratkartoffeln und Salat

Cordon Bleu vom Schwein 19,90 €
mit mediterranem Gemüse und
Kräuterkartoffeln

Schweinemedallions 24,90 €
auf sautierten Kirschtomaten und Fenchel,
dazu Kartoffeln-Pastinakenstampf und
knackiger Salat

Rumpsteak „Klassik“ ca. 200 g 29,90 €
mit Rosmarin und grobem Pfeffer gewürzt,
dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit
Sour Creme und einem kleinen Salat



Fischgerichte

Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ 16,50 €
mit Zwiebelringen und Apfelstückchen,
dazu herzhaft Bratkartoffeln und
Salatbeilage

Nordseescholle, in Butter gebraten 18,90 €
mit herzhaften Bratkartoffeln und
knackiger Salatbeilage

Zanderfilet „Klassik“ 19,90 €
mit herzhaften Bratkartoffeln und
knackiger Salatbeilage

Frühlingszeit.
Spargelzeit.
Schönste Zeit.

DAS saisonale
HIGHLIGHT - die
SPARGELSAISON
hat begonnen!

Bilder sind nur Serviervorschläge

Leckerer vom Spargel



Spargelcremesüppchen
mit hausgemachten Croûtons

8,90 €

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und
Petersilienkartoffeln

15,90 €

Frischer Stangenspargel
mit Landschinken, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln

19,90 €



Gebratenes Schweineschnitzel
an frischem Stangenspargel, Sauce
Hollandaise und Steakhouse Pommes

23,90 €

Gebratenes Zanderfilet
an frischem Stangenspargel mit
Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln

25,90 €

Die Spargelgerichte können wahlweise mit
zerlassener Butter serviert werden

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite

HERINGS- GERICHTE

... immer ein Genuss!

„Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten, damit die Seele
Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

Abbildungen sind nur Serviervorschläge

Lust auf Hering?

Unsere Heringswochen
haben *begonnen!*

2 Bratheringe
süßsauer eingelegt,
mit Kartoffel-Pastinaken-
Stampf und Salatbeilage

15,90 €



2 Ostseeheringe
gebraten,
mit herzhaften Bratkartoffeln
und Salatbeilage

15,90 €



WILD- Gerichte

Wild aus
der Region

Wir möchten Sie auch
in diesem Jahr wieder
mit Spezialitäten aus
heimischen Wäldern
verwöhnen!

Die Saison ist eröffnet -

WILD essen im
Brauhaus Stadtkrug!

Wild-Soljanka

Kräftige Suppe mit Wildfleisch
und Paprika, serviert mit
Sahnehaube und Toastecke

8,90 €



Rotwild-Gulasch Sous vide gegart

im Thymiansud mit Kapern,
Oliven, Kirschtomaten und
grünen Bohnen an Kartoffel-
Pastinaken-Stampf

19,90 €

Wild-Bowl

Saftiges Rotwild-Gulasch mit
Rotkohl, Rosenkohl,
Schwarzwurzeln, grünen Bohnen,
Tomaten, Kartoffel-Pastinaken-Stampf

22,90 €



Abbildungen sind Serviervorschläge

Rustikal.
Lecker.
Typisch Brauhaus

Wo man Bier
braut, da lässt
sich's gut leben!



Knusprige Schweinehaxe

(ca. 650 g)

mit Sauerkraut und Kartoffel-
Kräuter-Kloß

18,90 €

Grünkohl-Teller

Grünkohl mit Knacker, Kasseler,
dazu Kartoffeln

18,90 €



Brauhaus-Rippchen

(ca. 500 g)

Marinierte Schweinerippchen mit
Steakhouse-Pommes und
hausgemachtem Krautsalat

19,90 €

Brauhaus-Pfanne

24,50 €

Knusprige Haxe, Geflügel, Bratwurst,
Krakauer, dazu Rotkohl oder Sauerkraut
mit Kartoffel-Kräuter-Kloß und
Dunkelbiersoße

Stadtkrug-Bräu (0,5 l)



KINDER-MENÜ & DESSERTS



Kinder - Menü

„ALADDIN - STÄBCHEN“

kleine Portion Steakhouse -
Pommes mit Ketchup und
Mayonnaise

4,50 €

„STARKMACHER“ - Teller

hausgemachter Wurstgulasch mit
Nudeln

8,50 €

„MATROSEN“ - Teller

4 Fischstäbchen mit Buttergemüse
und Steakhouse Pommes

9,90 €



Desserts

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,50 €

2 Pfannkuchen

mit Himbeer-Panna Cotta-Füllung
dazu Haselnusseis und Karamellsoße

7,50 €



Lust auf ein Eis?

EIS

geht immer!

soo lecker ...



Unsere Eiskreationen

Eingeweckte Rote Grütze

Cremiges Bourbon-Vanille-Eis, angerichtet auf Roter Grütze.

5,00 €



Sweet Dream

Cremiges Schokoladeneis und Bourbon-Vanille-Eis, frisch geschichtet mit Sahne, Schokosauce und garniert mit leckerer Eiswaffel.



6,00 €

Kleine Leidenschaft

Eine Kugel Eis nach Wahl, garniert mit Sahne und Sauce.

4,00 €



Schokokuss

Köstliches Eis Stracciatella-geschmack und Schokoladeneis, garniert mit Schokosauce und Sahne.



7,50 €

Sanfter Engel

Erfrischendes Getränk aus cremigem Bourbon-Vanille-Eis in Orangensaft.

4,50 €



Krokant Becher

Leckeres Eis Haselnuss und cremiges Schokoladeneis, garniert mit Sahne, Krokant, Schoko- und Karamellsauce.



6,50 €

Schwedenbecher

Cremiges Bourbon-Vanille-Eis auf Apfelmus, garniert mit Sahne und Eierlikör.

9,00 €



Eiskaffee

Eisgewordener Kaffeegenuss mit leckerem Bourbon-Vanille-Eis, gekrönt mit Sahne.



5,50 €

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

Gerichte	Allergene													Zusatzstoffe								
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid	Lupine	Weichtiere	mit Farbstoffen	mit Konservierungsstoffen	mit Antioxidationsmitteln	Koffeinhaltig	Chininhaltig	mit Süßungsmittel	Säureregulator	m. Geschmacksverstärkern
Vorspeisen																						
Ung. Soljanka	X		X				X			X						X	X			X	X	X
Tomatensuppe	X						X									X				X		
Salate																						
Kl. Salatteller	X		X				X													X		
Gr. Salatteller	X		X				X													X		
Nudelgerichte																						
Knoblauch-Spaghetti	X	(X)					X															X
Fischgerichte																						
Zander kross gepr.	X			X			X					X										
Matjes „Hausfrauenart“				X			X					X				X	X					
Nordseescholle	X			X			X															
Fleischgerichte																						
Supreme vom Huhn							X															
Hamburger Schnitzel	X		X				X									X	X					
Cordon Bleu	X		X				X									X	X					
Rumpsteak			X				X													X		
Schweinemedallions							X													X		
Schweinerückensteak									X							X				X		
Schnitzel „Art des Hauses“	X		X				X									X	X			X		
Für unsere kleinen Gäste																						
Aladdin Stäbchen			X													X						
Wurstgulasch	X						X									X	X			X		
Matrosen-Teller	X		X				X									X	X					
Dessert																						
2 Pfannkuchen	X		X				X													X		
Apfelstrudel	X		X				X													X		
Vegane und Vegetarische Gerichte																						
Kichererbsen-Pfanne					X											X	X					
Tofu-Gemüse-Pfanne						X	X								X	X				X		
Spaghetti mit Oliven	X		X												X	X						
Bunter Salat						X											X					X
Rustikale Brauhauskarte																						
Brauhaus-Pfanne	X		X						X						X	X	X			X		X
Grünkohl-Teller	X								X	X					X	X	X			X	X	X
Kn. Schweinshaxe																X	X					X
Brauhausrippchen							X								X	X				X		
Wildkarte																						
Wild-Soljanka																X	X			X	X	
Rotwild-Gulasch	X					X										X	X					X
Wild-Bowl	X					X										X	X					X

Die Abbildungen auf der Speisen - & Getränkekarte sind nur Serviervorschläge

Gerichte	Allergene													Zusatzstoffe								
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid	Lupine	Weichtiere	mit Farbstoffen	mit Konservierungsstoffen	mit Antioxidationsmitteln	Koffeinhaltig	Chininhaltig	mit Süßungsmitteln	Säureregulator	m. Geschmacksverstärkern
Vorspeisen																						
Ung. Soljanka	X		X				X			X						X	X			X	X	X
Tomatensuppe	X						X									X				X		
Salate																						
Kl. Salatteller	X		X				X													X		
Gr. Salatteller	X		X				X													X		
Nudelgerichte																						
Knoblauch-Spaghetti	X	(X)					X															X
Fischgerichte																						
Zander kross gepr.	X			X			X					X										
Nordseescholle	X			X			X					X										
Welsfilet	X		X	X						X						X	X					
2 Bratheringe	X			X																X		
2 Ostseeheringe	X			X																		
Matjes „Hausfrauenart“				X			X									X	X			X		
Fleischgerichte																						
Supreme vom Huhn							X															
Hamburger Schnitzel	X		X				X									X	X					
Cordon Bleu	X		X				X									X	X					
Rumpsteak			X				X													X		
Schweinemedaillons							X													X		
Schweinerückensteak									X							X				X		
Schnitzel „Art des Hauses“	X		X				X									X	X			X		
Für unsere kleinen Gäste																						
Aladdin Stäbchen			X													X						
Wurstgulasch	X						X									X	X			X		
Matrosen-Teller	X		X				X									X	X					
Dessert																						
2 Pfannenkuchen	X		X				X													X		
Apfelstrudel	X		X				X													X		
Vegane und Vegetarische Gerichte																						
Kichererbsen-Pfanne					X											X	X					
Tofu-Gemüse-Pfanne						X	X								X	X				X		
Spaghetti mit Oliven	X		X												X	X						
Bunter Salat						X											X					X
Rustikale Brauhauskarte																						
Brauhaus-Pfanne	X		X						X						X	X	X			X		X
Grünkohl-Teller	X								X	X					X	X	X			X	X	X
Kn. Schweinehaxe															X	X					X	
Brauhausrippchen							X								X	X				X		
Blutwurst																						
Wildgerichte																						
Wildsoljanka															X	X				X	X	

Rotwild-Gulasch	X					X										X	X				X
Wild-Bowl	X					X										X	X				X

Die Abbildungen auf der Speisen- & Getränkekarte sind nur Serviervorschläge

Gerichte	Allergene													Zusatzstoffe								
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid	Lupine	Weichtiere	mit Farbstoffen	mit Konservierungsstoffen	mit Antioxidationsmittel	Koffeinhaltig	Chininhaltig	mit Süßungsmittel	Säureregulator	m. Geschmacksverstärkern
Spargelgerichte																						
Spargelcremesüppchen			X				X															
Frischer Stangenspargel			X				X	X														
Gebratenes Schweineschnitzel	X		X				X	X														
Gebratenes Zanderfilet	X		X				X	X								X	X					