

Speisekarte

<i>Tasse Tomatencremesuppe</i>	<i>3,60€</i>
<i>Gulaschsuppe im Kessel</i>	<i>5,90€</i>
<i>Halve Hahn</i> Röggelchen mit Butter und mittelaltem Holländer	<i>3,50€</i>
<i>Bierbrot</i> mit Griebenschmalz	<i>4,50€</i>
<i>Drei halbe Röggelchen</i> mit Blut, Leberwurst und Käse	<i>4,90€</i>
<i>Folienkartoffel</i> mit Kräuter Dipp	<i>4,50€</i>
<i>Salatteller</i> mit Thunfisch und Zwiebeln	<i>7,50€</i>
<i>Bauernsalat</i> mit Bratkartoffeln und Spiegelei	<i>8,90€</i>
<i>Hering Stip</i> mit Bratkartoffeln	<i>8,50€</i>
<i>Schweineschnitzel</i> Wiener Art mit Pommes Frites und Salat	<i>9,90€</i>
<i>Jägerschnitzel</i> mit Pommes Frites und Salat	<i>10,90€</i>

Flammkuchen

Der Flammkuchen ist ursprünglich eine Spezialität aus dem Elsass.

Der Flammkuchen (Flammekueche, Flammwaie, tarte flambée, „flambierter Kuchen“, Hitzkuchen, Blootz oder Blaat, Ploatz oder Bloads) ist ein dünn ausgerollter Boden aus Teig. Der belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Der Name „Flammkuchen“ kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn er eingeschoben wurde.

Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm oder Schmand, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist.

- | | |
|---|---------------|
| <i>- mit Speck, Zwiebeln</i> | <i>7,90€</i> |
| <i>- mit Schafskäse, Peperoni</i> | <i>8,90€</i> |
| <i>- mit Schinken, Mozzarella und Tomaten</i> | <i>8,90€</i> |
| <i>- mit Thunfisch und Zwiebeln</i> | <i>8,90€</i> |
| <i>- „ Förster “ mit Speck, Zwiebeln und Champignons</i> | <i>8,50 €</i> |
| <i>- „ Brauhaus “ mit Speck, Zwiebeln, Schafskäse und Tomaten</i> | <i>9,50 €</i> |

Brauhauspezialitäten

<i>Dicke Bohnen</i> mit Speck und Bratkartoffeln	8,90€
<i>Sülze</i> mit Remoulade und Bratkartoffel	8,50€
<i>Leberkäse</i> mit Bratkartoffeln, Sauerkraut	8,90€
<i>Brauhaus Bratwürste</i> mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	8,90€
<i>Rindergulasch</i> mit Kartoffelknödel	11,90€
<i>Schweinsaxe</i> (gepökelt -300g) mit Sauerkraut und Bratkartoffel	12,90€

Für unsere kleinen Gäste:

<i>Kinderschnitzel</i> mit Pommes Frites	4,90€
<i>Bratwurst</i> mit Pommes Frites	4,50€

Dessert:

<i>Apfelstrudel</i> mit Vanilleeis und Sahne	3,50€
---	-------

Getränkekarte

<i>Landbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,00 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schwarzbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,00 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Bitburger alkoholfrei Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Weizenbier alkoholfrei Flasche</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50 €</i>
 <i>Alkoholfreie Getränke</i>		
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Cola (1,2,9,10)</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Orangenlimonade (1,2,9)</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Zitronenlimonade (1,2,9)</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Bitter Lemon (1,2,9,11)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,00 €</i>
 <i>Wein</i>		
<i>Weißwein trocken oder lieblich</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Rotwein trocken oder lieblich</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Pikkolo-Flasche</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50 €</i>
 <i>Spirituosen</i>		
<i>Landklarer</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Eifelbalsam</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Obstbrände</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
 <i>Warme Getränke</i>		
<i>Tasse Kaffee</i>		<i>1,80 €</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Glas Tee</i>		<i>1,80 €</i>
<i>Espresso</i>		<i>1,80 €</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>2,30 €</i>