



**Brauers**

**8000**  
*Restaurant*

## *Vorspeisen*

<b>Beef Tatar vom Rinderfilet</b> im Butter-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere	15,90 €
<b>Shrimp Tacco</b> mit gebratenen Garnelen, Salsa, Koriander und Sweet Chilli Cream Sauce	13,90 €
<b>Ziegenkäse aus der Eifel</b> mit Honig gratiniert, karamellisierten Walnüssen und Rote Bete Carpaccio	14,90 €

## *Suppen*

<b>Ochsenkraftbrühe</b> mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	7,90 €
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Croûtons und Schnittlauch	7,90 €



**Brauers**

**8000**  
*Restaurant*

## *Brauers Klassiker*

<b>Schnitzel Wiener Art</b> dazu Pommes und Salat	16,90 €
<b>Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce</b> dazu Pommes und Salat	18,90 €
<b>Brauerschnitzel mit Rahmzwiebeln und Käse überbacken</b> dazu Pommes und Salat	18,90 €
<b>Cordon Bleu von der Hähnchenbrust</b> mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat	19,90 €
<b>Ochsenleber</b> dazu Kartoffelpüree, Zwiebeln, Äpfel und Salat	16,90 €
<b>Kotelett vom Eifeler Glücksschwein</b> dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Speckbohnen	27,90€

## *Saisonal*

<b>Deutscher Spargel mit Salzkartoffeln</b> und wahlweise Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter	350g	17,90 €
Schnitzel Wiener Art vom Eifelschwein		9,90 €
Kochschinken		8,90 €
Räucherlachs		10,90 €



**Brauers**

**8000**  
*Restaurant*

## *Burger*

<b>Klassik Burger</b> Cheddar Käse/Zwiebeln/Champignons/Bacon/Mayonnaise/Salat/Tomate	15,90 €
<b>Bacon &amp; Cheese Burger</b> Bacon/Essiggurke/Zwiebeln/Mayonnaise/Cheddar Käse/Gouda/Camembert/ BBQ-Sauce/Tomate/Salat/Spiegelei	18,90 €
<b>Double Bacon &amp; Cheese Burger</b> von allem das Doppelte	24,90€
<b>Italian Chicken Burger</b> Ciabatta Bun/mit Parmesan panierte Hähnchenbrust/Rucola/ Rote Zwiebeln/Tomate-Balsamicocreme/Tomatensugo/Mozzarella	18,90 €
<b>Vegetarischer Burger</b> Gemüsepaty/Mayonnaise/Cheddar/Tomate/Salat/Zwiebeln	15,90 €
<b>Philly Cheese Steak</b> Dry Aged Roastbeef mit Cheddar/Bacon/feurige Käsesauce/ karamellisierten Zwiebeln/Salat/Gurke	25,90 €

*Jeden Monat Neu „Unser Burger des Monats“*

<b>„Spring Burger“</b> Selbstgebackenes Brioch Bun/ marinierte Hähnchenbrust/Bärlauchmayonnaise/ Tomaten/ grüner Spargel/ Garnelen/ Parmesankäse	<b>19,80 €</b>
--	----------------

Aller Burger servieren wir mit Steakhouse Pommes. Da wir pures Rinderhackfleisch verwenden, werden alle Burgerpattys medium gebraten - so sind sie besonders saftig.



**Brauers**

# 8000° Restaurant

## Steaks

DRY AGED ROASTBEEF - 100 % EIFEL  
AUS UNSEREN EIGENEN REIFESCHRÄNKEN

Rumpsteak vom Limousin Rind	200 g	34,90 €
Rumpsteak vom Limousin Rind	300 g	43,90 €
Rib-Eye vom Limousin Rind	300 g	44,90 €

LIMOUSINRIND - 100 % EIFEL

Filetsteak am Stück	500 g	89,90 €
Filetsteak	200 g	37,90 €
Filetsteak "Ladies Cut"	160 g	31,90 €

ROASTBEEF

Jacks Creek Black Angus	300 g	54,00 €
-------------------------	-------	---------

Eine Frage der Haltung – Herkunfts-Info von Jack's Creek Black Angus



Black Angus Rinder liefern Fleisch mit hervorragendem Eigengeschmack. Vor allem, wenn sie so frei und natürlich leben wie auf der **Jack's Creek Farm**. Die australische Züchterfamilie Warmoll leitet das Familienunternehmen in den Weiten von New South Wales schon in der dritten Generation. Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch.

Zu allen Steaks servieren wir:

*Kräuterbutter, Café de Paris, Rotweinsauce oder Sauce Bernaise  
Steakhouse Pommes, Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln oder Püree  
Champignons & Zwiebeln, Speckbohnen oder Salat vom Büffet*



**Brauers**

**800°C**  
*Restaurant*

## *Menü*

Brauers 800°C Menü

**Ochsenkraftbrühe**

mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne

\*\*\*

**Rinderfilet 0,5 kg am Stück**

mit Zwiebeln & Champignons, Speckbohnen, Rotweinsauce, Café de Paris Butter, Steakhouse Pommes und Kartoffelpüree

\*\*\*

**Lavabombe**

Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce

*Preis für 2 Personen 109,90 €*



**Brauers**

**8000**  
*Restaurant*

## *Beef*tasting á la Carte

300 g Dry Aged Rib Eye    200g Rinderfilet

300g Dry Aged Roastbeef    300g Jacks Creek Black Angus

Eine Frage der Haltung – Herkunfts-Info von Jack's Creek Black Angus



Black Angus Rinder liefern Fleisch mit hervorragendem Eigengeschmack. Vor allem, wenn sie so frei und natürlich leben wie auf der **Jack's Creek Farm**. Die australische Züchterfamilie Warmoll leitet das Familienunternehmen in den Weiten von New South Wales schon in der dritten Generation. Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch.

mit Zwiebeln & Champignons, Speckbohnen, Rotweinsauce, Café de Paris Butter, Steakhouse Pommes und Kartoffelpüree

für 4 Personen	275g pro Person	45,00 € pro Person
für 3 Personen	365g pro Person	60,00 € pro Person
für 2 Personen	550g pro Person	90,00 € pro Person



**Brauers**

**800€**  
*Restaurant*

## *Pasta & Salat*

**Spaghetti**

mit Tomatensugo, Büffelmozzarella und Basilikum

**Spinat-Gnocchi**

mit Tomatenpesto & Parmesan

**Großer bunter Salat**

14,90 €

mit Hähnchenbrust

mit Zanderfilet

mit 4 gebratenen Riesengarnelen

mit Topping 19,90 €



**Brauers**

**800€**  
*Restaurant*

## *Kinderkarte*

**Kinderschnitzel**

mit Pommes und Gurkensalat

8,90 €

**Mini-Klassik-Burger**

mit Cheddar, Bacon, Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Steakhouse Pommes

9,90 €

**Spätzle**

mit Champignonrahmsauce

6,90 €





**Brauers**

**800%**  
*Restaurant*

## *Dessert*

<b>Lavabombe (für 2 Personen)</b> Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce	18,90 €
<b>Schokoladenküchlein</b> mit flüssigem Kern, gegrilltem Marshmallow und Erdbeer-Limetten-Sorbet	10,90 €
<b>Sorbetvariation zur Wahl Kugel</b> Kirsche • Mango-Passionsfrucht • Zitrone • Erdbeer-Limette	2,30 €
<b>Eisvariation zur Wahl Kugel</b> Vanille • belgische Schokolade • Erdbeere	2,30 €
<b>Baileys on Ice</b> Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne	9,90 €
<b>Rhabarber-Crumble</b> mit Vanilleeis	10,90 €
<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €