



Brauers

8000€
Restaurant

Vorspeisen

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

Suppen

Ochsenkraftbrühe mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	7,90 €
---	--------



Brauers

8000
Restaurant

Brauers Klassiker

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



Brauers

800%
Restaurant

Burger

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

Jeden Monat Neu „Unser Burger des Monats“

„Tripple smashed Halfpounder“

Selbstgebackenes Brioche Bun/3x smashed Patty/3x Cheddar/
Pfirsich Chili Mayo/Salat/Essiggurke/Röstzwiebeln

19,90 €

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, Cafè de Paris, Rotweinsauce

Steakhouse Pommés, 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 à 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

8000
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

8000
Restaurant

Dessert

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