



## Vorspeisen

<b>Beef Tatar vom Rinderfilet</b> im Butter-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere	12,90 €
<b>Ziegenkäse aus der Eifel</b> mit Honig gratiniert, Walnüssen und rote Beete	11,90 €
<b>Gebratene Garnelen</b> mit Ceasar Salat & Aioli	13,90 €

## Suppen

<b>Ochsenkraftbrühe</b> mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	6,90 €
<b>Kürbissuppe (Vegan)</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	6,90 €



**Brauers**

**8002**  
*Restaurant*

## *Brauers Klassiker*

### *Unser Schweinefleisch ist aus der Eifeler Landmetzgerei Roden*

**Brauerschnitzel mit Rahmzwiebeln und Käse überbacken** 16,90 €  
dazu Bratkartoffeln und Salat

**Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce** 16,90 €  
dazu Pommes und Salat

**Schnitzel Wiener Art** 14,90 €  
dazu Pommes und Salat

**Brauers gefülltes Schweinefilet** 21,90 €  
mit Kochschinken & Gouda, Champignonrahmsauce  
dazu Kroketten & Salat

### *Unser Ochsenfleisch ist aus eigener Haltung*

**Ochsenleber** 14,90 €  
mit Apfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Salat

**Ochsenbraten** 20,90 €  
mit Kartoffelpüree und Speckbohnen



# 800°C Restaurant

## Burger 800°C vom Weideochsen

Unser Geheimnis: Wir verwenden pures Rinderhackfleisch und mind. 30% DRY Aged Hackfleisch von unseren Ochsen aus eigener Haltung. Und das Beste: Alles selbstgemacht – Burgerbrötchen, Saucen, Pattys, ... Einfach Lecker!

**Bacon & Cheese Burger** 16,90 €  
Bacon/Essiggurke/Zwiebeln/Mayonnaise/Cheddar Käse/Gouda/Camembert  
BBQ-Sauce/Tomate/Salat/Spiegelei

**Double Bacon & Cheese Burger** 22,90 €  
Von allem das Doppelte

**Klassik Burger** 13,90 €  
Cheddar Käse/Zwiebeln/Bacon/Champignons/Mayonnaise/Salat/Tomate

**Pulled Beef Burger** 16,90 €  
Cheddar Käse/gebackene Zwiebeln/Mayonnaise/Salat/Tomate/  
Krautsalat/BBQ Sauce

**Vegetarischer Burger** 15,90 €  
Gemüsepatty/Mayonnaise/Cheddar/Tomate/Salat/Zwiebeln

**Philly Cheese Steak** 22,90 €  
Dry Aged Roastbeef mit Cheddar/Bacon/feuriger Käsesauce/  
karamellisierten Zwiebeln/Salat/Gurke

*Jeden Monat Neu „Unser Burger des Monats“*

**Alabama Chicken Burger** 16,90 €  
Crunchy Chicken mit Alabama White Sauce,  
Homemade Salsa, Bacon, Cheddar, Tomate und Essiggurke

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



**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 zartbitter Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Kirschsauce

*Preis für 2 Personen 99,90 €*

### Tomahawk Menü

#### **Ochsenkraftbrühe & Beef Tatar vom Rinderfilet**

im Butter-Bun mit roter Zwiebelmarmelade

\*\*\*

#### **1kg Tomahawk Steak**

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

\*\*\*

#### **Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern**

mit gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis

*Preis für 2 Personen 129,00 €*



**800€**  
*Restaurant*

## *Steaks*

DRY AGED ROASTBEEF - 100 % EIFEL  
AUS UNSERER EIGENEN OCHSENHALTUNG UND DER LANDMETZGEREI RODEN  
GEREIFT IN DEN DRYAGED-SCHRÄNKEN IM RESTAURANT

### **Rumpsteak vom Limousin Rind**

200 g 31,90 €  
300 g 39,90 €

### **Rib-Eye vom Limousin Rind**

300 g 41,90 €

Die Rinderrücken reifen in unseren Reifeschränken im Restaurant bei konstant unter 4°C und ca. 85% Luftfeuchtigkeit mindestens 21 Tage am Knochen.

LIMOUSINRIND - 100 % EIFEL

### **Rinderfilet am Stück**

500 g 84,90 €

### **Filetsteak**

200 g 34,90 €

### **Filetsteak "Ladies Cut"**

160 g 28,90 €

14 Tage am Knochen gereiftes Eifler Rinderfilet vom Limousin Rind.

### BEILAGEN NACH WAHL

Kräuterbutter /Café de Paris Butter/Rotweinsauce  
Steakhouse-Pommes/Kartoffelpüree/Bratkartoffeln/Curly Fries  
Speckbohnen/Grillgemüse/Champignons & Zwiebeln/Beilagensalat



## Steaks

Tomahawk vom irischem Angus

### Tomahawk Angus

1kg 98,90 €

Das Fleisch des irisches Angusrinds ist von kräftiger roter Farbe, feinfaserig, schön marmoriert und auch nach dem Braten saftig und zart. Unser Black Angus Beef stammt von den weiten Weidelandschaften Irlands.

### Little Tender Wagyu Medaillons

250g 39,90 €

Das Little Tender liegt im Bug – genauer gesagt: im dicken Bugstück, dem hinteren Teil der Schulter. Es ist ein langer, runder Muskel, der optisch an ein Rinderfilet erinnert. Aber zum Glück nicht nur optisch, denn das Little Tender steht dem echten Filet in Sachen Zartheit in nichts nach! Sein Aroma ist kräftig und es eignet sich perfekt für den Grill

### Rumpsteak vom Deutschen Simmentaler Rind

200g 27,90 €

#### BEILAGEN NACH WAHL

Kräuterbutter /Café de Paris Butter/Rotweinsauce  
Steakhouse-Pommes/Kartoffelpüree/Bratkartoffeln/Curly Fries  
Speckbohnen/Grillgemüse/Champignons & Zwiebeln/Beilagensalat



**800€**  
*Restaurant*

# *Beef tasting* á la Carte

**300 g Dry Aged Rib Eye**

**200g Rinderfilet**

**300g Dry Aged Roastbeef**

**250g Little Tender**

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

für 4 Personen  
für 3 Personen  
für 2 Personen

250g pro Person  
330g pro Person  
500g pro Person

38,90 € pro Person  
49,90 € pro Person  
74,90 € pro Person



**800€**  
*Restaurant*

## *Salat*

<b>Beilagensalat</b>	5,20 €
<b>Original Ceasar Salat</b> mit Croûtons und Parmesan	11,90 €
<b>Großer bunter Salat</b>	11,90 €

## *Pasta*

<b>Steinpilz-Pappardelle</b> in Rahm mit Speck und Steinpilzen	13,90 €
<b>Vegane Falafel Bowl</b> Couscous mit Kürbis, Grillgemüse, Falafel und Kresse	16,90 €

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGS-TOPPING ZU SALAT ODER PASTA

<b>Maispoulardenbrust</b>	8,90 €
<b>Seehechtfilet</b>	10,90 €
<b>gebratene Riesengarnelen</b>	9,90 €





**Brauers**

**8002**  
*Restaurant*

## *Dessert*

**Lavabombe (für 2 Personen)**

17,00 €

Implodierende zartbitter Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Kirschsauce

**Schokoladenküchlein**

9,90 €

mit flüssigem Kern, gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis

**Colonel**

5,90 €

Ein Bällchen Zitronensorbet mit Absolut Wodka

**Sorbetvariation zur Wahl Kugel**

1,90 €

Kirsche • Mango-Passionsfrucht • Zitrone

**Eisvariation zur Wahl Kugel**

1,90 €

Vanille • belgische Schokolade • Erdbeere



**8002**  
*Restaurant*

## *Kinderkarte*

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes und Gurkensalat	7,90 €
<b>Mini-Klassik-Burger</b> mit Cheddar, Bacon, Tomaten, Zwiebeln und Steakhouse Pommes	8,90 €
<b>Spätzle</b> mit Champignonrahmsauce	5,90 €

Folgende Produkte in unserer Küche enthalten Zusatzstoffe:

Speckböhnchen<sup>3,7</sup>  
Sauce Hollandaise<sup>6</sup>  
Vanilleeis<sup>2,5</sup>  
Bacon<sup>3,7</sup>  
Essiggurke<sup>5</sup>  
Speck<sup>3,7</sup> (auch in Bratkartoffeln)  
Oliven<sup>5,8,9</sup>

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz, 2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Sulfite,  
5 Konservierungsstoffe, 6 Säuerungsmittel, 7 Antioxidationsmittel,  
8 geschwefelt, 9 geschwärzt 10 Aromastoff

Für mehr Informationen zu unserer Allergen-Speisekarte sprechen Sie uns gerne an.