



8002
Restaurant

Vorspeisen

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

Suppen

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



Brauers Klassiker

Unser Schweinefleisch ist aus der Eifeler Landmetzgerei Roden

Brauerschnitzel mit Rahmzwiebeln und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat	16,90 €
Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce dazu Pommes und Salat	16,90 €
Schnitzel Wiener Art dazu Pommes und Salat	14,90 €
Brauers gefülltes Schweinefilet mit Kochschinken & Gouda, Champignonrahmsauce dazu Kroketten & Salat	21,90 €

Unser Ochsenfleisch ist aus eigener Haltung

Ochsenleber mit Apfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	14,90 €
Ochsenbraten mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	20,90 €
Geschmortes Ochsenherz in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	15,90 €
Gepökelte Ochsenzunge mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	15,90 €



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“

Eifeler Wagyu Burger 19,90 €
100% Eifeler Wagyu Patty mit Kürbischutney/ingelegte rote Zwiebeln/Cheddar/Salat/Mayonnaise

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



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 €



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



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

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

Pasta

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

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGS-TOPPING ZU SALAT ODER PASTA

Maispoulardenbrust	8,90 €
Seehechtfilet	10,90 €
gebratene Riesengarnelen	9,90 €



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

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

Folgende Produkte in unserer Küche enthalten Zusatzstoffe:

Speckböhnchen^{3,7}
Sauce Hollandaise⁶
Vanilleeis^{2,5}
Bacon^{3,7}
Essiggurke⁵
Speck^{3,7} (auch in Bratkartoffeln)
Oliven^{5,8,9}

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.