



8002
Restaurant

Vorspeisen

Gebratene Black Tiger Garnelen mit Römersalat, Zitronen, Knoblauch Dressing und Röstbrot	14,90 €
Beef Tatar vom Rinderfilet im Brioche-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere	12,90 €
Bio – Ziegenkäse mit rote Beete Carpaccio, Sprossen und Walnüssen	13,90 €

Suppen

Ochsenkraftbrühe mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	6,90 €
Spargelcremesuppe mit Lachscrostini	7,90 €



Brauers Klassiker

Schnitzel vom Schweinerücken 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 €
Ochsenleber mit Apfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	14,90 €
Rotweinbraten vom Ochs mit Speckbohnen, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Rotweinsoße	20,90 €
Eifler Ochsengulasch aus der Keule mit Butterspätzle und Salat	18,90 €

Soulfood

Schweinerippchen Korea Style mit Sesam, Ingwer, Chili mariniert mit Steak House Pommes und Salat	19,90 €
---	---------



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 Bacon/Essiggurke/Zwiebeln/Mayonnaise/Cheddar Käse/Gouda/Camembert BBQ-Sauce/Tomate/Salat/Spiegelei	16,90 €
Double Bacon & Cheese Burger Von allem das Doppelte	22,90 €
Klassik Burger Cheddar Käse/Zwiebeln/Bacon/Mayonnaise/Salat/Tomate	13,90 €
Mini Klassik Von allem die Hälfte	8,90 €
Pulled Pork Burger Cheddar Käse/gebackene Zwiebeln/Mayonnaise/Salat/Tomate Krautsalat/BBQ Sauce	16,90 €
Vegetarischer Burger Gemüsepatty/Mayonnaise/Cheddar/Tomate/Römersalat/Zwiebeln	15,90 €

Jeden Monat Neu „**Unser Burger des Monats**“

Holly Burger Bacon/Kochschinken/Mayonnaise/Zwiebeln/Salat/Tomate/Sauce Hollandaise	15,90 €
--	---------

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, Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Kartoffelpüree

Lavabombe

Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Himbeersauce

Preis für 2 Personen 99,00 €

Tomahawk Menü

Ochsenkraftbrühe & Beef Tatar vom Rinderfilet

im Brioche-Bun mit roter Zwiebelmarmelade

1kg Tomahawk Steak

mit Zwiebeln & Champignons, Speckbohnen, Rotweinsauce, Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Kartoffelpüree

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis

Preis für 2 Personen 129,00 €



Steaks

DRY AGED ROASTBEEF - 100 % EIFEL
AUS UNSEREN EIGENEN REIFESCHRÄNKEN

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



Tomahawk vom Charolais

Tomahawk Charolais

1kg 98,90 €

In Burgund leben die weißen, kräftigen Charolais Rinder über neun Monate im Jahr auf den saftigen Weiden, wo sie sich ausschließlich von den vielfältigen Gras- und Kräutersorten ernähren

Wagyu Flap Meat

Jack's Creek Wagyu F1 Beef MS 9

200g 57,90 €

Ähnlich wie das Flank ist auch das Flap Steak eine Offenbarung für Freunde des herzhaften Rindergeschmacks. Durch die etwas stärkere intramuskuläre Fett-Ausprägung hat das Flap-Bavette beim Kurzbraten und Grillen die Nase sogar noch vor dem Flank – vor allem, wenn es die edel nussig schmeckende starke Marmorierung mitbringt, wie sie typisch ist für das australische Wagyu.

Australisches Black Angus

Jack's Creek Black Angus Beef MS 4

300g 49,90 €

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.

BEILAGEN NACH WAHL

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



800€ Restaurant

Beeftasting à la Carte

300 g Dry Aged Rib Eye

200g Rinderfilet

200g Wagyu Flap

300g Black Angus

mit Zwiebeln & Champignons, Speckbohnen, Rotweinsauce, Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Kartoffelpüree

für 4 Personen

250g pro Person

45,90 € pro Person

für 3 Personen

330g pro Person

60,90 € pro Person

für 2 Personen

500g pro Person

89,90 € pro Person

Saisonal

½ Pfund deutscher Spargel mit Salzkartoffeln

und wahlweise Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter

16,50€

Maispouardenbrust

8,90 €

Gebratenes Lachsforellen-Filet

10,90 €

Gebratene Riesengarnelen

10,90 €

Wiener Schnitzel vom Eifelschwein

8,90€

Rumpsteak 200g/300g

24,90€ / 33,90€

Rinderfiletsteak 200g

29,90€



800%
Restaurant

Salat

Beilagensalat	5,20 €
Salatbuffet „All you can eat“	11,90 €
Brauers Ceasar Salat mit Römersalat, Parmesan und Kirschtomaten	12,90 €

Pasta

De Cecco Parpadelle Cremige Parpadelle mit Blattspinat, Fetakäse und Kirschtomaten	12,90 €
Vegane Falafel Bowl Gnocchi mit Salsa Verde, Grillgemüse, Falafelbällchen, Edame und Kresse	16,90 €

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGS-TOPPING

Maispoulardenbrust	8,90 €
Eifeler Lachs-Forellenfilet	10,90 €
gebratene Riesengarnelen	10,90 €

Lachs Bowl Gnocchi mit Salsa Verde, Eifeler Lachs-Forellenfilet, Grillgemüse, Edame und Kresse	22,90 €
---	---------



8002
Restaurant

Dessert

Lavabombe (für 2 Personen) Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Himbeersauce	8,50 € p.P.
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis	9,90 €
Kleine karamellierte Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Sauerkirschsorbet	7,90 €
Frische marinierte Erdbeeren auf Schokoladenbiskuit, Kokosschaum und Vanilleeis	9,90 €
Sorbetvariation zur Wahl Kugel Kirsche • Mango-Passionsfrucht • Zitrone	1,90 €
Eisvariation zur Wahl Kugel Vanille • belgische Schokolade • Erdbeere	1,90 €



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 €