

Vorspeisen

Beef Tatar vom Rinderfilet	15,90€
im Butter-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere	
Gratinierter Ziegenkäse	14,90 €
mit karamellisierten Walnüssen, Rote Bete Carpaccio und Rucola	
Gebratene Garnelen	14,90 €
auf Crostini mit Ceasar Salat	

Suppen

Ochsenkraftbrühe mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	7,90 €
Tomatensuppe mit Kräuter Crème Fraîche und Croutons	6,90€
mit gebratener Riesengarnele	8,90€



Brauers Klassiker

Schnitzel Wiener Art dazu Pommes und Salat	17,90 €
Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce dazu Pommes und Salat	19,90€
Brauerschnitzel mit Rahmzwiebeln und Käse überbacken dazu Pommes und Salat	19,90€
Cordon Bleu von der Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat	21,90€
Ochsenleber dazu Kartoffelpüree, Zwiebeln, Äpfel und Salat	17,90€
Sous Vide gegarte Ochsenwade Speckbohnen und Kartoffelpüree	24,90 €





Klassik Burger mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Dry-aged Rinderpatty/Cheddar Käse/Zwiebeln/Champignons/Bacon/ Mayonnaise/Salat/Tomate	16,90€
Bacon & Cheese Burger mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Dry-aged-Rinderpatty/ Bacon/Essiggurke/Zwiebeln/Mayonnaise/Cheddar Käse/Gouda/Camembert/ BBQ-Sauce/Tomate/Salat/Spiegelei	19,90€
Double Bacon & Cheese Burger mit hausgemachtem Brioche-Bun/Dry-aged Rinderpatty/ von allem das Doppelte	25,90€
Italian Chicken Burger mit hausgemachtem Chiabatta-Bun/ Parmesan/panierte Hähnchenbrust/Rucola/ Rote Zwiebeln/Tomate-Balsamicocreme/Tomatensugo/Mozzarella	19,90€
Vegetarischer Burger mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Gemüsepatty/Mayonnaise/Cheddar/Tomate/ Salat/Zwiebeln	16,90€
Philly Cheese Steak mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Dry Aged Roastbeef mit Cheddar/Bacon/ feurige Käsesauce/karamellisierten Zwiebeln/Salat/Gurke	26,90€
leden Monat Neu - Unser Rurger des Monats "	

Jeden Monat Neu "**Unser Burger des Monats**"

Bacon/Mayo/Salat/Tomate/Essiggurke/Zwiebel/BBQ-Sauce

Juicy Lucy
mit hausgemachten Brioche-Bun/Rinderpatty mit Bolognese & Cheddar gefüllt/

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





DRY AGED ROASTBEEF - 100 % EIFEL AUS UNSEREN EIGENEN REIFESCHRÄNKEN

Rumpsteak vom Limousin Rind Rumpsteak vom Limousin Rind	200 g 300 g	34,90 € 43,90 €
Rib-Eye vom Limousin Rind	300 g	44,90 €
LIMOUSINRIND - 100 % EIFEL Filetsteak am Stück Filetsteak Filetsteak "Ladies Cut"	_	89,90 € 38,90 € 32,90 €

TOMAHAWK

Einzigartiges Geschmackserlebnis: der lange Rippenknochen bettet das geschmackvolle Rib Eye-Steak in sich

98,00€

ca. 1,5 kg mit Knochen

ca. 1 kg Fleisch

ROASTBEEF

Jack's Creek Black Angus

300 g 54,90 €

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 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 Butter oder Rotweinsauce Pommes, Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln oder Püree Champignons & Zwiebeln, Speckbohnen oder Salat vom Büffet





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, Pommes und Kartoffelpüree

Lavabombe

Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce

Preis für 2 Personen 109,90 €

Der perfekte Wein zu Ihrem Steak:

2020er Kaiken Disobedience

60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot Bildet die perfekte Symbiose zu Gegrilltem durch seinen eigenwilligen Charakter. Vergärung im Beton und 21 Monate Reifung liefern fruchtig- würzige Anklänge, seidige Struktur und süß gereiftes Tannin. Argentinien

0,751 15,0% 42,50€





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 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, 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



Pasta & Salat

Spaghetti	14,90€
mit Tomatensugo, Büffelmozzarella und Basilikum	

Original Caesar Salat	14,90 €
mit Croutons und Parmesan	

mit Hähnchenbrust mit gebratenem Lachs mit 4 gebratenen Riesengarnelen

> für jedes Topping 7€ Aufpreis

Lachs-Reis Bowl
mit Grillgemüse, Reis, Teriyaki Sauce, Avocado, Edamame
und gebratenem Lachs
26,90 €



Mit Pommes und Gurkensalat	8,90 €
Mini-Klassik-Burger mit Cheddar, Bacon, Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Pommes	9,90€
Spätzle mit Champignonrahmsauce	6,90€



Dessert

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