



**800€**  
*Restaurant*

## *Vorspeisen*

<b>Black Tiger Summer Rolls</b> gebratene Black Tiger Garnelen mit Avocado, Gurke und Sesam dressing	14,90 €
<b>Kleine Portion Black Tiger Summer Rolls</b>	8,90 €
<b>Beef Tatar vom Rinderfilet</b> im Butter-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere	12,90 €
<b>Büffelmozzarella -Tomate</b> mit Basilikum, Olivenöl, Balsamico-Creme und Kalamata Oliven	13,90 €
<b>Burgerpraliné &amp; Ochsenkraft</b> Kleiner Burger mit Käse, Tomate, Zwiebel und Ochsenkraftbrühe	8,90 €

## *Suppen*

<b>Ochsenkraftbrühe</b> mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	6,90 €
<b>Pfifferlingscremesuppe</b> mit Kartoffelstroh	6,90 €



## Brauers Klassiker

*Unser Schweinefleisch ist aus der Eifeler Landmetzgerei Roden*

<b>Brauerschnitzel mit Rahmzwiebeln und Käse überbacken</b> dazu Bratkartoffeln und Salat	16,90 €
<b>Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce</b> dazu Pommes und Salat	16,90 €
<b>Pfifferlings-Schnitzel mit Pfifferlings-Rahmsauce</b> dazu Pommes und Salat	18,90 €
<b>Schnitzel Wiener Art</b> dazu Pommes und Salat	14,90 €
<b>Brauers gefülltes Schweinefilet</b> mit Kochschinken & Gouda, Champignonrahmsauce dazu Kroketten & Salat	21,90 €

*Unser Ochsenfleisch ist aus eigener Haltung*

<b>Ochsenleber</b> mit Apfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	14,90 €
<b>Sous vide gegarte Ochsenwade</b> mit Pfifferlingen, Kartoffelgnocchi, Speckbohnen und Rotweinsoße	22,90 €

*Unsere Ochsenwade wird „Sous vide“ unter Vakuum bei 85°C  
10 Stunden im Wasserbad schonend im eigenen Fond gegart.*

<b>Eifler Ochsenulasch aus der Keule</b> mit Butterspätzle und Salat	18,90 €
---	---------



# 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!

<b>Bacon &amp; Cheese Burger</b> Bacon/Essiggurke/Zwiebeln/Mayonnaise/Cheddar Käse/Gouda/Camembert BBQ-Sauce/Tomate/Salat/Spiegelei	16,90 €
<b>Double Bacon &amp; Cheese Burger</b> Von allem das Doppelte	22,90 €
<b>Mini Bacon Cheese Burger</b> Im kleinem Bun und halbe Portion Burgerpatty	12,90 €
<b>Klassik Burger</b> Cheddar Käse/Zwiebeln/Bacon/Mayonnaise/Salat/Tomate	13,90 €
<b>Mini Klassik</b>	8,90 €
<b>Pulled Beef Burger</b> Cheddar Käse/gebackene /Zwiebeln/Mayonnaise/Salat/Tomate/ Krautsalat/BBQ Sauce	16,90 €
<b>Vegetarischer Burger</b> Gemüsepatty/Mayonnaise/Cheddar/Tomate/Salat/Zwiebeln	15,90 €

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

<b>Pfifferlings-Burger</b> gebratene Pfifferlinge/Mayonnaise/Zwiebeln/Salat/Tomate/ Camembert	17,90 €
---	---------

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 weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce

*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, 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 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 /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 irischen 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.

### Black Angus Flap Meat

#### **Flap Meat**

200g 39,90 €

Das Flap Steak ist quasi der große Bruder vom Flank Steak und sitzt an der Flanke des Rindes. Das Fleisch ist grobfaserig und stark marmoriert.

### 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**

**200g Flap Meat**

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>Salatbuffet „All you can eat“</b>	11,90 €

## Pasta

<b>De Cecco Parpadelle</b> mit Tomatensugo, Büffelmozzarella und frischem Basilikum	13,90 €
<b>Pfifferlings-Parpadelle</b> in Rahm mit Speck und Pfifferlingen	13,90 €
<b>Vegane Falafel Bowl</b> Couscous, Grillgemüse, Falafelbällchen, marinierte Avocado und Kresse	16,90 €

### WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGS-TOPPING

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

<b>Seafood Bowl</b> Seehechtfilet & Garnele Couscous, Grillgemüse, marinierte Avocado und Kresse	22,90 €
--	---------





**8002**  
*Restaurant*

## *Dessert*

<b>Lavabombe (für 2 Personen)</b> Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce	8,50 € p.P.
<b>Schokoladenküchlein</b> mit flüssigem Kern, gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis	9,90 €
<b>Eiskaffee mit Salted Caramel Topping</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,90 €
<b>Colonel</b> Ein Bällchen Zitronensorbet mit Absolut Wodka	5,90 €
<b>Sorbetvariation zur Wahl Kugel</b> Kirsche • Mango-Passionsfrucht • Zitrone	1,90 €
<b>Eisvariation zur Wahl Kugel</b> Vanille • belgische Schokolade • Erdbeere	1,90 €



**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.