



800€
Restaurant

Vorspeisen

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

Suppen

Ochsenkraftbrühe mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	6,90 €
Pfifferlingscremesuppe mit Kartoffelstroh	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 €
Pfifferlings-Schnitzel mit Pfifferlings-Rahmsauce dazu Pommes und Salat	18,90 €
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 €
Sous vide gegarte Ochsenwade 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.*

Eifler Ochsenulasch aus der Keule 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!

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 €
Mini Bacon Cheese Burger Im kleinem Bun und halbe Portion Burgerpatty	12,90 €
Klassik Burger Cheddar Käse/Zwiebeln/Bacon/Mayonnaise/Salat/Tomate	13,90 €
Mini Klassik	8,90 €
Pulled Beef Burger Cheddar Käse/gebackene /Zwiebeln/Mayonnaise/Salat/Tomate/ Krautsalat/BBQ Sauce	16,90 €
Vegetarischer Burger Gemüsepatty/Mayonnaise/Cheddar/Tomate/Salat/Zwiebeln	15,90 €

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

Pfifferlings-Burger 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



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 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

Beilagensalat	5,20 €
Salatbuffet „All you can eat“	11,90 €

Pasta

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

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGS-TOPPING

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

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



8002
Restaurant

Dessert

Lavabombe (für 2 Personen) Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce	8,50 € p.P.
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis	9,90 €
Eiskaffee mit Salted Caramel Topping mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,90 €
Colonel Ein Bällchen Zitronensorbet mit Absolut Wodka	5,90 €
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 €

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.