

<i>Aus unserem Suppentopf</i>	
<i>Tagessuppe (wechselndes Angebot)</i>	4,30 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	
<i>mit Käse überbacken (1,5, D)</i>	5,20 €
<i>Kleine Hausgemachte Gulaschsuppe (E)</i>	5,10 €
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe (E)</i>	6,10 €
<i>Bierhappen (G,I,F,H)</i>	
<i>2 x 1/2 Happen</i>	
<i>Mett, Käse (D), Leberwurst, Blutwurst (1,3)</i>	3,50 €
<i>Frikadelle</i>	3,50 €
<i>Portion Pommes</i>	3,50 €
<i>Portion Mayo, Ketchup</i>	0,50 €
<i>Kleine Leckereien</i>	
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,</i>	
<i>gebackener Petersilie, Toast und Butter (1,3, D)</i>	10,20 €
<i>Haustoast</i>	
<i>2 Schweinefilets auf Toast mit gebratenen</i>	
<i>Champignons und Sauce-Hollandaise (1,3, A)</i>	
<i>„Strammer Max“, Landbrot mit gekochtem Schinken</i>	
<i>2 Spiegeleier, dazu hausgemachten Kartoffelsalat (2,4)</i>	



Spezialitäten des Küchenchefs

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites und gem. Salat (1,A,I,D,L,H) 13,50 €

Jäger- / Zigeunerschnitzel

dazu Pommes frites und gem. Salat (1,9,A,I,D,L,H) 14,40 €

Sudhausschnitzel mit Bratkartoffeln und Spiegelei

(gebratene Champignons, Zwiebeln gekochter Schinkenstreifen als Soße) (1,A,I,D,L,H) 15,60 €

Cordon Bleu (vom Schwein mit Käse und Schinken)

dazu Pommes frites und gem. Salat (1,3,A,I,D,L,H) 15,60 €

Rumpsteak „Holzheimer Art“

Kräuterbutter oder Sahnemeerrettich,

Pommes frites und gem. Salat (1,3,9,D,H,L) 23,90 €

Rumpsteak „Holzmichel Art“

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

und gem. Salat (1,9,D,L) 23,90 €

„Düsseldorfer Senfrostbraten“ (Rumpsteak)

mit Senf-Zwiebel-Mousse überbacken

dazu Bratkartoffeln und gem. Salat (1,3,9,D,H,L)

Putensteak mit Sauce Hollandaise

auf Blattspinat und Kartoffelkroketten (D,A)

Schweinerückensteak mit Peffersauce,

Bratkartoffeln und gem. Salat (1,9,D)



Rheinische Spezialitäten

Ofenfrische Schweinshaxe

mit Sauerkraut und Kartoffelstampf (1,9,G) 13,80 €

Kasseler mit Sauerkraut

und Kartoffelstampf (1,9,G) 12,10 €

Dicke Bohnen mit gebratenem Bauchspeck

und Salzkartoffeln (G) 11,50 €

Leber „Berliner Art“

Kartoffelstampf und Apfelstücken (1,9,W) 11,50 €

Sülze mit Bratkartoffeln

und Remouladen-Sauce (1,3,9,A) 11,50 €

Rheinischer Sauerbraten mit Knödel

und hausgemachten Rotkohl (1,8,E,K) 14,80 €

„Himmel und Ähd“ gebratene Blutwurst mit

gebratenen Röstzwiebeln; dazu Kartoffelstampf

und Apfelmus (W,G,I)



<i>Pfannkuchen und Eierspeisen</i>	
<i>Speckpfannkuchen mit frischem Krautsalat (A,D,I,G)</i>	11,30 €
<i>Apfelpfannkuchen mit Zucker und Zimt (1,3 A,D,i)</i>	9,90 €
<i>Käsepfannkuchen mit gem. Salat (1,3,A,D,I)</i>	11,30 €
<i>Bauernomelette mit Bratkartoffeln und gem. Salat (A,D)</i>	11,20 €
 <i>Gerichte aus der Pfanne</i>	
<i>Brauhaus-Pfanne (1,3)</i>	
<i>Hacksteak mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und gem. Salat (A,D,I)</i>	12,50 €
 <i>„Bierkutscher- Geschnetzeltes“ (scharf) auf Spaghetti und gem. Salat (1,3,D,I)</i>	 17,80 €
 <i>„Braumeister-Pfanne“</i>	
<i>Schweinefilet mit frischen Champignons, Sauce-Hollandaise , Kartoffelecken und Speckbohne (A,D,G,L)</i>	
 <i>Gemüsepfanne mit frischen Champignons , Bratkartoffeln und Sauce-Hollandaise (1,3,A)</i>	



Fischgerichte

- Heringsstipp „Hausfrauen-Art“
mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce
dazu Bratkartoffeln (1, D, E) 11,50 €*
- Zanderfilet an Sauce Choron
auf Blattspinat mit Salzkartoffeln (B, D) 16,60 €*
- Spaghetti mit pikanter Spinat-Lachs-Sauce
und gem. Salat (1, B, D) 14,90 €*

Salate

- Bunter Salat „Vier Jahreszeiten“
mit Putenbruststreifen, gebratenen Champignons
und Bratkartoffeln (D) 13,50 €*
- Gemischter Salatteller
mit Thunfisch und Ei (D)*



Für unsere kleine Gäste (bis 12 Jahre)

„Dominik“ Fischstäbchen mit Pommes frites (1,3,10,A,B,D,I)	5,10 €
„Lisa“ Schnitzel mit Pommes frites (1,9,A,D,I)	6,10 €
„Max“ Bockwurst mit Pommes frites (1,9,D)	5,20 €
„Linda“ Pfannkuchen mit Puderzucker oder Nutella (1,9,A,D,I)	4,80 €

Süßes zum Schluss

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne (1,3,10,D,H,I)	5,30 €
Warmer hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne (1,3,8,10,D,H,I)	

Senioren Gerichte auf Nachfrage

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Infoma



Der feine Unterschied

<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10€</i>
<i>Frankenheim Blue</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,55€</i>
<i>Ioi Malta Malzbier</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,90€</i>

<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10€</i>
<i>Warsteiner Radler</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,55€</i>
<i>Warsteiner Premium Alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,85€</i>
<i>Warsteiner Radler Alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,85€</i>

<i>König Ludwig Weizen hell vom Fass 0,3l</i>		<i>2,60€</i>
<i>König Ludwig Weizen hell vom Fass 0,5l</i>		<i>4,20€</i>
<i>König Ludwig Weizen dunkel 0,5l</i>		<i>4,20€</i>
<i>König Ludwig Weizen Alkoholfrei 0,5l</i>		<i>4,40€</i>
<i>König Ludwig Hell vom Fass 0,3l</i>		<i>2,60€</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola (4,5,8,9)</i>	<i>0,2l 0,4l</i>	<i>1,90€ 3,80€</i>
<i>Coca Cola light (2,4,5,6,)</i>	<i>0,2l 0,4l</i>	<i>1,90€ 3,80€</i>
<i>Fanta Orange (5,10)</i>	<i>0,2l 0,4l</i>	<i>1,90€ 3,80€</i>
<i>Sprite (5,10)</i>	<i>0,2l 0,4l</i>	<i>1,90€ 3,80€</i>
<i>Mezzo Mix (2,4,5,6)</i>	<i>0,2l 0,4l</i>	<i>1,90€ 3,80€</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l 0,4l</i>	<i>2,10€ 4,20€</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l 0,4l</i>	<i>2,10€ 4,20€</i>
<i>Haaner Felsenquelle</i>	<i>0,2l 0,4l</i>	<i>1,85€ 3,70€</i>
<i>Haaner Felsenquelle Still</i>	<i>0,2l 0,4l</i>	<i>1,85€ 3,70€</i>

Haaner Felsenquelle 0,75l

Haaner Felsenquelle Apfelschorle 0,2l|0,4l 1,90€



Nach dem Essen

<i>Samtkragen</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80€</i>
<i>Kabänes</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80€</i>
<i>Kümmerring</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90€</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90€</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90€</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30€</i>
<i>Orig. Killepitsch</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30€</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30€</i>
<i>Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Kalte Schnäpse</i>		
<i>Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60€</i>
<i>Butzelmann</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80€</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Waldmeister</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80€</i>
<i>Mariacron</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Carlos</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Kleiner Feigling</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80€</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Wacholder</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Jubi Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60€</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70€</i>
<i>Williams Christ Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70€</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70€</i>
<i>Alte Marille</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70€</i>



Kalte Schnäpse

<i>Ouzzo</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Kettenfett</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60€</i>
<i>43</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Vodka</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50€</i>
<i>Slivovitz</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>

Wein

<i>Hausmarke Rotwein</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,95€</i>
<i>Hausmarke Weißwein</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,95€</i>
<i>Hausmarke Rose</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,95€</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50€</i>

Sekt

<i>Mumm Sekt Piccolo</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,20€</i>
<i>Mumm Sekt</i>	<i>0,75l</i>	<i>20,50€</i>

Endpreise einschl. Service und Muwt.

Wir verarbeiten nur Lebensmittel rechtlich zugelassene und Geprüfte Zusatzstoffe .

1= Konservierungsstoffe , 2= Brennwert je

100ml<1,0kg(0,28kcal) 3= Geschmacksverstärker , 4=

Koffeinhaltig , 5= Farbstoff , 6= Süßstoff Aspartan , en

Phenylalanin , 7=Chininhaltig , 8=mit Zuckerarten und:

Süßstoff , 9= Antioxidationsmittel , 10= Stabilisatoren

