



# Altes Brauhaus zu Fallersleben

Vorweihnachtliche Speisekarte 2021



- |   |         |
|---|---------|
| 1) Kürbiscremesuppe <sup>d</sup> mit gerösteten Kürbiskernen  | 4,90 €  |
| 2) Waldpilzcremesuppe <sup>d</sup>  | 4,90 €  |
| 3) „Braumeister-Suppe“ Gulaschsuppe in der Brottasse <sup>a</sup>   | 6,90 €  |
| 4) Salatvariation der Saison<br>dazu Kartoffel-Senf <sup>c</sup> -Balsamico-Dressing und Baguette <sup>a</sup>  | 5,90 €  |
| 5) Büffel-Mozzarella <sup>d</sup> mit Tomate, Rucola, Basilikum-Pesto und Olivenöl  | 10,90 € |
| 6) Camembert <sup>a,b</sup> im Bierteig gebacken an Preiselbeersahne <sup>d</sup> und Baguette <sup>a</sup>   | 8,90 €  |
| 7) 3 Kürbis-Kartoffelrösti mit Kräuterquark <sup>d</sup> und Salat  | 10,90 € |
| 8) 3 Kürbis-Kartoffelrösti mit Graved Lachs <sup>g</sup> , Garnelen <sup>h</sup> und Matjesfilet <sup>g</sup><br>an Schmand <sup>d</sup> und Salatbouquet | 14,90 € |
| 9) Salatvariation mit gebratenem Lachsfilet <sup>g</sup> , dazu Baguette <sup>a</sup>   | 16,90 € |
| 10) Matjesfilet <sup>g</sup> „Hausfrauen Art“<br>mit Gewürzgurke, Zwiebel- und Apfelstreifen in Sahnesauce <sup>d</sup> ,<br>dazu Petersilienkartoffeln   | 14,90 € |
| 11) Leberkäse -abgebräunt- <sup>b</sup><br>mit Spiegelei dazu Krautsalat und Bratkartoffeln   | 11,90 € |
| 12) „Scheiterhaufen“<br>7 Rostbratwürstchen auf Sauerkraut an Bratkartoffeln  | 11,90 € |
| 13) Hausgemachtes Sauerfleisch<br>dazu Remoulade <sup>d</sup> und Bratkartoffeln  | 14,50 € |
| 14) Grünkohl mit Bregenwurst und Kasseler<br>dazu Petersilienkartoffeln   | 15,90 € |
| 15) Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>a,b,d</sup><br>dazu Pommes Frites und Salat   | 14,50 € |
| 16) „Braumeister-Schnitzel“ <sup>a,b,d</sup><br>paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei,<br>dazu Bratkartoffeln und Salat      | 15,40 € |



# Altes Brauhaus zu Fallersleben

Vorweihnachtliche Speisekarte 2021



- |   |                |
|---|----------------|
| <b>17) „Allgäuer Schnitzel“<sup>d</sup></b><br>Fleisch vom Schweinerücken in der Käsehülle <sup>d</sup> gebraten,<br>dazu Kroketten und gemischter Salat              | <b>16,90 €</b> |
| <b>18) „Cordon bleu“ vom Schweinerücken<sup>a,b,d</sup></b><br>gefüllt mit Schinken und Tomate-Mozzarella, paniert-gebraten,<br>dazu Kroketten <sup>b</sup> und Salat | <b>16,90 €</b> |
| <b>19) „Brauhausteller“<sup>e</sup></b><br>Schweinebraten, Dunkelbiersauce <sup>e</sup> , Rostbratwürstchen, Leberkäse,<br>dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln         | <b>15,50 €</b> |
| <b>20) Grillteller</b><br>Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust, dazu Kräuterbutter,<br>Salat, Ofenkartoffel und Kräuterquark <sup>d</sup>                       | <b>21,90 €</b> |
| <b>21) Medaillons vom Hirschrücken an Wacholdersauce und Preiselbeer-Birne</b><br>dazu Rotkohl und Kroketten <sup>b</sup>   | <b>22,90 €</b> |
| <b>22) Hähnchenbrustfilet<sup>a,d,e</sup> in einer Malzkruste gebraten an Kräutersauce</b><br>dazu Kroketten <sup>b</sup> und Salat                                   | <b>15,90 €</b> |
| <b>23) Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce</b><br>dazu Apfelrotkohl und Kroketten <sup>b</sup>  | <b>22,90 €</b> |

*... zum als Dessert:*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>24) hausgemachte Glühwein-Panna Cotta<sup>d</sup> mit Kirschen</b>                         | <b>4,90 €</b> |
| <b>25) Lauwarmes Schokoladenküchlein<sup>d</sup> an Vanilleeis<sup>d</sup></b>                | <b>5,90 €</b> |
| <b>26) 2 Kugeln Gebrannte Mandeln-Eis<sup>d</sup> mit Karamellsauce und Sahne<sup>d</sup></b> | <b>5,90 €</b> |

<sup>a</sup> mit Gluten

<sup>b</sup> mit Eiern

<sup>c</sup> mit Senf

<sup>d</sup> mit Milch

<sup>e</sup> mit Sellerie

<sup>f</sup> mit Sulfiten

<sup>g</sup> mit Fisch

<sup>h</sup> mit Schalentieren

<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> koffeinhaltig

<sup>5</sup> chininhaltig

<sup>6</sup> mit Süßungsmittel

<sup>7</sup> mit Nitritpökelsalz

<sup>8</sup> geschwefelt

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

*Familie Gehrman und das Team vom Alten Brauhaus wünschen Ihnen eine schöne Vorweihnachtszeit*