



**Saisonale Gerichte:**

***Pfifferlingrahmsüppchen (veg.)***

*Chanterelle soup*

**€ 4,50**

***Gebratene Pfifferlinge auf bunten Blattsalaten mit hausgemachtem Brot (veg.)***

*Fried chanterelles with fresh salads, served with homemade bread*

**€ 13,50**

***Gebratene Pfifferlinge mit Speck, Tomaten und Frühlingszwiebeln, dazu hausgemachtes Brot***

*Fried chanterelles with bacon, tomatoes and spring onions, served with homemade bread*

**€ 9,50**

***Penne mit frischen Speckpfifferlingen in Rahm, dazu Parmesan***

*Penne with fresh bacon-chanterelles in cream with Parmesan cheese*

**€ 15,80**

***FrISChe Speckpfifferlinge in Rahm mit Schnitzel „Wiener Art“, dazu servieren wir Bratkartoffeln***

*Fresh creamed bacon-chanterelles with pork schnitzel, served with fried potatoes*

**€ 21,50**

***Argentinisches Rumpsteak mit Speckpfifferlingen, dazu servieren wir Pommes frites***

*Argentinian rumpsteak with bacon-chanterelles, served with French fries*

**€ 26,50**

***Portion Rahmpfifferlinge „als Beilage“***

*Portion of cream chanterelles as a side dish*

**€ 7,50**

***Auf Wunsch bereiten wir diese Gerichte auch gerne ohne Speck zu***

*On request we prepare these dishes without bacon.*

Vorspeisen:

*Terrine hausgemachte Gulaschsuppe* € 7,00  
*homemade goulash soup*

*Rindercarpaccio mit Senf-Mayonnaise und Parmesansplitter* € 12,50  
*Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and Parmesan flakes*

Vom Grill und aus der Pfanne:

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites* € 15,50  
*Breaded pork escalope with cranberries and French fries*

*Pfeffersauce* € 2,50

*Zigeunersauce* € 2,50

*Ketchup oder Mayonnaise* € 0,50

*„Düsseldorfer Senfrostbraten“ 200gr.* € 23,50

*Rumpsteak vom Limousin Rind mit Zwiebel-Senf-Kruste, Beilagensalat und Bratkartoffeln*  
*Rumpsteak topped with mustard onions, served with side salad and fried potatoes*

*Rumpsteak vom Limousinrind* 200gr. € 21,50

400gr. € 39,50

*Kräuterbutter, Beilagensalat & Bratkartoffeln*

*Rumpsteak with herb butter, served with side salad and fried potatoes*

Unsere Burger:

*Hawaii-Burger* € 12,50

*Hähnchenbrustfilet mit gebratener Ananas & Mangosauce, mit Käse überbacken*  
*Chicken breast filet with fried pineapple & mango sauce, gratinated with cheese*

*Pulled Pork Burger* € 13,50

*Pulled Pork mit Barbecue Sauce & Krautsalat*  
*Pulled pork with barbecue sauce & coleslaw*

*Unser „Veggie- Burger“* € 14,50

*Gemüsebratling auf Salatbett mit Chili Hollandaise, Zwiebeln, Gurke, Tomate und Cheddarkäse*  
*Vegetable patty with salad, chili Hollandaise, onions, cucumber, tomato and Cheddar cheese*

*„Frankenheim Spezialburger“* € 16,50

*200gr. vom Limousin Weiderind, hausgem. Chilihollandaise, Gurke, Zwiebeln, Tomate, gebratener Speck, Cheddarkäse*

*200 gr. Limousin beef patty, chili Hollandaise, cucumber, onions, tomato, bacon, Cheddar cheese*

*Zu allen Burger-Gerichten servieren wir Pommes frites*

*We serve French fries with all burger dishes*

*das Rindfleisch für unsere Burger beziehen wir hauptsächlich vom landwirt bertram Andre aus Lützkaampen in der Eifel. er züchtet Limousinrinder aus reiner Weidenhaltung. Sie bestechen durch hervorragende Fleischqualität und einem ausgewogenen Fleisch-Fettverhältnis (sehr wenig Cholesterin), besonders saftigem Fleisch und ausgewogenem Geschmack,*

### Hauspezialitäten:

**Knusprige, ofenfrische Haxe** € 17,50  
**mit Kartoffelpüree und Sauerkraut**  
*Fresh roasted pork knuckle with mashed potatoes & sauerkraut*

**6 Nürnberger Rostbratwürstchen** € 13,80  
**mit Sauerkraut und Kartoffelpüree**  
*6 fried sausages with sauerkraut and mashed potatoes*

**Sauerbraten vom Rind, mit viel Liebe geschmort** € 15,90  
**in Rosinensauce, mit Kartoffelklößen und Apfelkompott**  
*salted, marinated beef in raisin sauce, served with potatoe dumplings and stewed apples*

**Wildgulasch aus eigener Eifeljagd** € 15,90  
**in Brombeersauce, dazu Preiselbeeren und Kartoffelklöße**  
*Wild goulash from our own „Eifel“ hunt in blackberry sauce, served with cranberries and potatoe dumplings*

**„Himmel und Ähd“ eine „Rheinische Spezialität“** € 13,90  
**gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln, gebratener Apfeling, Püree und Apfelkompott**  
*Fried black pudding with fried onions, fried apple, mashed potatoes and stewed apples*

**„Haxenpfännchen“** € 14,90  
**geschmortes Haxenfleisch mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree & Rotkohl**  
*Braised pork knuckle meat with onions, mashed potatoes & red cabbage*

### Salate:

**Salat mit in Kokos gebackenem Ziegenkäse und Thymian-Honig** € 14,50  
*salad with coco gratinated goat cheese with thyme honey*

**Salat „Goldener Ring“ mit in süß-scharfer Chilisauce marinierten Hähnchenbruststreifen** € 15,90  
*salad with sweet-spicy marinated chicken breast stripes*

**Bunter Blattsalat mit gebratenen Kräuter-Knoblauch-Garnelen** € 15,50  
*salad with fried herbed garlic shrimps*

**Beilagensalat** € 5,70  
*Side salad*

### Aus Fluss und Meer:

**Heringsstipp „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Gurken, Apfelstücken, dazu Bratkartoffeln** € 13,50  
*Cremed herring „Grandma's style“ with onions, cucumber, apples, served with fried potatoes*

**Gebrautes Lachsfilet** € 16,50  
**mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Beilagensalat**  
*Fried salmon filet with lemon butter, boiled potatoes and side salad*

**Klein und fein:**

**Currywurst mit Pommes frites** € 9,50  
*Curry sausage with French fries*

**Gebratener Leberkäse** € 10,80  
**mit Spiegelei und Bratkartoffeln**  
*Fried meatloaf with fried eggs and fried potatoes*

**Gebackener Camembert** € 12,50  
**mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Toast und Butter**  
*Baked Camembert with cranberries, fried parsley, toast and butter*

**Dessert:**

**Schokolörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanillesauce** € 6,90  
*Chocolate cake with liquid core and vanilla sauce*

**Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce** € 5,90  
*Warm apple pie with vanilla sauce*

***In Zeiten der Corona-Krise können wir Ihnen leider nur eine „eingeschränkte Karte“ anbieten.  
Wenn es uns wieder möglich ist, werden wir entsprechend handeln und die Karte natürlich wieder erweitern.  
Wir hoffen auf Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem  
Brauereiaussschank!***

***Ihre Familie Halcour  
und das gesamte Team***

*Bitte fragen Sie das Personal nach dem Allergenordner!*

*Alle Preise verstehen sich in Euro „€“ inklusive 16% Mehrwertsteuer und Bediengeld. Angebote freibleibend und Irrtümer vorbehalten*