

SUDHAUS GERICHTE

SUPPEN

| | |
|------------------------------|---|
| <i>Biersuppe vegetarisch</i> | dazu hausgemachtes Treberbrot mit Biercroutons..... 5,50 € Beer Soup served with homemade spent grain bread with beer croutons |
| <i>Gulaschsuppe</i> | mit Bier und Zwiebeln; abgelöscht mit Kävelse Urald..... 6,50 € Gulash Soup with beer and onions: enriched with Kävelse Urald |

VORSPEISEN

| | |
|------------------------------|--|
| <i>Camembert im Bierteig</i> | mit Preiselbeeren und Salat, dazu hausgemachtes Treberbrot.....9,50 € Camembert with cranberries and salad, served with homemade spelt grain bread |
| <i>Biertapas</i> | von allem ein Bisschen – kleine warm/kalt Portionen zum Kennenlernen nach Art des Hauses..... 11,50 € “a little of everything“ – small warm/cold portions to get to know, house style |
| <i>Treber Toast Kevelaer</i> | zwei getoastete Treberbrot Scheiben mit Kochschinken, Käse & Obst oder Tomaten.....9,50 € two toasted spent grain bread slices with cooked ham, cheese and fruit or tomatoes |
| <i>Bauernfrühstück</i> | Bratkartoffeln mit Bierwurst, Zwiebeln und Ei oder auch vegetarisch mit Paprika und Tomate.....8,50 € Fried potatoes with beer sausage, onions an egg, or also vegetarian with paprika and tomato |
| <i>Ofenkartoffel</i> | in Brauwasser gegart, mit Sauerrahm und kleinem Salat.....10,50 € Potato cooked in brewing water, with sour cream and small salad |

HAUPTGANG

| | |
|--------------------------------|--|
| <i>Gerstenrisotto</i> | mit mediterranem Gemüse..... 12,00 € Barley risotto with mediteranean vegetables |
| <i>Flammkuchen Braumeister</i> | aus Roggenmehl und Malz, mit Crème fraiche, Schinkenwürfel, Käse, Lauchzwiebel; oder auch vegetarisch..... 12,50 € Tarte flambée from rye flour and malt, with Crème fraiche, diced ham, cheese, spring onions or also vegetarian |
| <i>Bierpasta</i> | Vollkornspaghetti mit Pesto, Cocktailtomaten und geriebenen Bierkäse..... 13,50 € Wholemeal spaghetti with pesto, cocktail tomatoes and grated beer cheese |
| <i>Salatteller Ljü</i> | nach Art des Hauses; Dressing: Olivenöl/Craft-Beer-Crema oder Öl/Senf dazu hausgemachtes Trebertoast..... 14,50 € Mixed salad plate house style with special beer dressing or oil/mustard and homemade spelt grain bread |
| <i>Brauhaus Schnitzel</i> | Schnitzel vom Heeser Strohschwein mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites und kleinem Salat..... 17,50 € Pork cutlet with fried potatoes and small salad |
| <i>Pulled Pork Taler</i> | Heeser Strohschwein auf Treberbrot mit warmer Biersauce und hausgemachtem Krautsalat..... 15,50 € Pulled pork on spelt grain bread with warm beer sauce and homemade coleslaw |
| <i>Fisch im Bierteig</i> | Tagesfang obergärig ausgebacken, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites und Salat..... 18,50 € Fish in top fermented beer batter, with fried potatoes and salad |
| <i>Kävelse Brotzeiteller</i> | Treberbrot mit diversen Käse und Wurstsorten, sauer Eingelegtes und Ei..... 14,50 € Snack plate, spelt grain bread with various cheese and saugage, pickled and egg |

DESSERT

Bieramisu

der südländische Klassiker mit

hausgemachtem Eisbocklikör verfeinert.....6,50 €
the southern classic refined with homemade Eisbock liqueur

Apfelküükken

im Bierteig an Eierlikörspiegel.....6,50 €
Apple pie in beer batter in a pool of egg liqueur

Grillage-Törtchen

kleine Eistorte mit Sahne, Krokant und Baiser.....4,50 €
Ice-Cake with Crocant, Cream, Meringue and Chocolate

IN DER PAUSE

Käsesnack

gewürfelter Bierkäse mit Senf und Laugenkräcker.....7,80 €
Diced beer cheese with mustard and rye crackers

Kaiserschmarrn

wahlweise mit in Eisbock eingelegten Rosinen,
Kirschgrütze oder Apfelmus.....9,50 €
Austrian pan cake optional with in Eisbockbeer soaked sultanas,
hole cherry souce or applesauce

Snack-Teller

Pommes Frites, Mini- Bitterballen, -Nasi, -Bami, -Bratrolle,
-Käsebälle...10,60 €
French fries with 10 small specials from the netherlands

„Strammer Max“

Treberbrot mit Kochschinken, Käse und zwei Spiegeleier.....7,60 €
Spelt grain bread with cooked ham, cheese and two fried eggs