

SUDHAUS GERICHTE

SUPPEN

Biersuppe: vegetarisch

dazu hausgemachtes Treberbrot mit Biercroutons..... 6,20 €

Beer Soup served with homemade spelt grain bread with beer croutons

Gulaschsuppe:

mit Bier und Zwiebeln; abgelöscht mit Kävelse Urald..... 7,20 €

Gulash Soup with beer and onions: enriched with Kävelse Urald

VORSPEISEN

Camembert im Bierteig

mit Preiselbeeren und Salat, dazu hausgemachtes

Treberbrot.....10,50 €

Camembert with cranberries and salad, served with
homemade spelt grain bread

Biertapas

von allem ein Bisschen – kleine warm/kalt Portionen zum

Kennenlernen nach Art des Hauses..... 12,80 €

“a little of everything“ – small warm/cold portions to get to know,
house style

Treber Toast Kevelaer

zwei getoastete Treberbrot Scheiben mit Kochschinken,

Käse & Obst oder Tomaten.....10,50 €

two toasted spelt grain bread slices with cooked ham,
cheese and fruit or tomatoes

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Bierwurst, Zwiebeln und Ei

oder auch vegetarisch mit Paprika und Tomate.....9,50 €

Fried potatoes with beer sausage, onions an egg,
or also vegetarian with paprika and tomato

Ofenkartoffel

in Brauwasser gegart, mit Sauerrahm und kleinem Salat..... 11,50 €

Potato cooked in brewing water, with sour cream and small salad

HAUPTGANG

- Gersten-Risotto* mit mediterranem Gemüse.....13,50 €
Barley risotto with mediteranean vegetables
- Flammkuchen Braumeister* aus Dinkelmehl, mit Crème fraiche, Schinkenwürfel, Käse, Lauchzwiebeln oder vegetarisch mit Tomaten.....13,90 €
Tarte flambée from rye flour and malt, with Crème fraiche, diced ham, cheese, spring onions or also vegetarian
- Bierpasta* Vollkornspaghetti mit Pesto, Cocktailtomaten und geriebenen Bierkäse..... 15,00 €
Wholemeal spaghetti with pesto, cocktail tomatoes and grated beer cheese
- Salatteller Lüy* nach Art des Hauses; Dressing: Olivenöl/Craft-Beer-Crema oder Öl/Senf dazu hausgemachtes Trebertoast.....16,20 €
Mixed salad plate house style with special beer dressing or oil/mustard and homemade spelt grain bread
- Brauhaus Schnitzel* Schnitzel vom Heeser Strohschwein mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites und kleinem Salat..... 19,50 €
gebratene Zwiebeln oder Paprikasauce + 3,50 €
Pork cutlet with fried potatoes and small salad
- Pulled Pork Taler* Heeser Strohschwein auf Treberbrot mit warmer Biersauce und hausgemachtem Krautsalat..... 17,20 €
Pulled pork on spelt grain bread with warm beer sauce and homemade coleslaw
- Fisch im Bierteig* Tagesfang obergärig ausgebacken, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites und Salat..... 20,50 €
Fish in top fermented beer batter, with fried potatoes and salad
- Kävelse Brotzeiteller* Treberbrot mit diversen Käse und Wurstsorten, sauer Eingelegtes und Ei..... 16,20 €
Snack plate, spelt grain bread with various cheese and saugage, pickled and egg

DESSERT

Bieramisu

der südländische Klassiker mit

hausgemachtem Eisbocklikör verfeinert.....7,20 €
the southern classic refined with homemade Eisbock liqueur

Apfelküüksken

im Bierteig an Eierlikörspiegel.....7,70 €

Apple pie in beer batter in a pool of egg liqueur

Grillage-Törtchen

kleine Eistorte mit Sahne, Krokant und Baiser.....5,00 €

Ice-Cake with Crocant, Cream, Meringue and Chocolate

IN DER PAUSE

Käsesnack

gewürfelter Bierkäse mit Senf und Laugenkräcker.....8,70 €

Diced beer cheese with mustard and rye crackers

Kaiserschmarrn

wahlweise mit in Eisbock eingelegten Rosinen,

Kirschgrütze oder Apfelmus.....10,50 €

Austrian pan cake optional with in Eisbockbeer soaked sultanas,
hole cherry souce or applesauce

Snack-Teller

Pommes Frites, Mini- Bitterballen, -Nasi, -Bami, -Bratrolle,

-Käsebälle... ..11,80 €

French fries with 10 small specials from the netherlands

„Strammer Max“

Treberbrot mit Kochschinken, Käse und zwei Spiegeleier.....8,50 €

Spelt grain bread with cooked ham, cheese and two fried eggs