

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