

# Brauhaus „Zum Prinzen“



## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN STARTERS

<b>Kölsche Kaviar</b>	<i>kölsche kaviar (black pudding) with bread</i>	<b>4,90 EUR</b>
<b>Leberwursthappen</b>	<i>liver sausage with bread</i>	<b>4,90 EUR</b>
<b>Metthappen</b>	<i>½ rye bun with german minced pork</i>	<b>5,90 EUR</b>
<b>Halve Hahn</b>	<i>½ rye bun with gouda cheese</i>	<b>5,90 EUR</b>
<b>Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto &amp; Croutons</b>		<b>7,50 EUR</b>
<i>cream of tomato soup with basil pesto and croutons</i>		
<b>Gulaschsuppe mit Röllgelchen</b>	<i>goulash soup with rye bun</i>	<b>8,90 EUR</b>
<b>gebratene Champignons in Tomaten-Sahnesoße mit Aioli und Baguette</b>		<b>9,80 EUR</b>
<i>ried campignon in tomato cream sauce with aioli and baguette</i>		

## BRAUHAUS KLASSIKER BREWERY CLASSICS

<b>Bratkartoffeln mit Spiegeleiern &amp; Salat –</b>	<i>roast potatoes with two fried eggs and salad– vegetarian</i>	<b>12,90 EUR</b>
<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln &amp; Salat</b>	<i>cheese spaetzle with roasted onions and salad</i>	<b>13,90 EUR</b>
<b>Kasslerbraten mit Sauerkraut &amp; Kartoffelpüree</b>	<i>roast pork with sauerkraut and mashed potatoes</i>	<b>13,90 EUR</b>
<b>Sülze mit Bratkartoffeln, Remoulade &amp; Salatbouquet</b>	<i>brawn with roast potatoes, remoulade &amp; salad</i>	<b>13,90 EUR</b>
<b>Dicke Bohnen mit Bauchspeck &amp; Bratkartoffeln</b>	<i>broad beans with streaky bacon and roast potatoes</i>	<b>14,90 EUR</b>
<b>Putengeschnetzeltes mit Spätzle</b>	<i>shredded turkey with spaetzle</i>	<b>15,90 EUR</b>
<b>Roastbeef kalt „rosa gebraten“ mit Bratkartoffeln, Remoulade &amp; Salat-Garnitur</b>		<b>17,90 EUR</b>
<i>roastbeef cold „fried pink“ with roast potatoes, remoulade and salad garnish</i>		
<b>geschmorte Rinderbacke in Rotwein-Rosmarinjus mit Kartoffel-Sellerpüree</b>		<b>19,90 EUR</b>
<i>braised beef cheek in red wine – rosmarin-sauce and potato celery puree</i>		
<b>Bratwurst 200g mit Sauerkraut &amp; Kartoffelpüree</b>	<i>1,2,3,4,16,18</i>	<b>14,70 EUR</b>
<i>fried sausage 200g with sauerkraut and mashed potatoes</i>		
<b>Curry – Kalbsbratwurst 200 g mit „Pommes - rot – weiß“</b>	<i>1, 2, 3, 4, 16, 18</i>	<b>11,90 EUR</b>
<i>curry veal sausage 200g with french fries, mayonnaise and ketchup</i>		
<b>Himmel und Ääd - Blutwurst mit Kartoffelpüree, Apfelkompott &amp; Schmorzwiebeln</b>		<b>12,90 EUR</b>
<i>roasted black pudding with mashed potatoes, stewed apples and braised onions</i>	<i>1,4, 8, 9, 18</i>	

**Cheeseburger vom Rind mit Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Krautsalat & Pommes** 14,90 EUR  
*cheese burger with beef patty, tomato, pickle, roasted onions, coleslaw and french fries* 1, 2, 3, 4, 16, 18

**Prinzensalat mit Bratkartoffeln und Putenbruststreifen** 15,90 EUR  
*large salad with roast potatoes and turkey breast strips*

**Knusprige Schweinshaxe - 1200g mit Kartoffelpüree und Sauerkraut** 19,80 EUR  
*crispy pork knuckle 1200g with mashed potatoes and sauerkraut*

**Große Prinzen Schlachtplatte mit rustikalem Brotkorb für 2 Pers.** 25,70 EUR  
**Beemster Gouda, Blutwurst, Sülze, Mett, Leberwurst, Griebenschmalz**  
*Large „Prinzen“ platter with rustic bread for 2 persons – Beemster Gouda cheese, black pudding, brawn, liver sausage, crackling lard*

## UNSERE SCHNITZEL CUTLET

**Champignonschnitzel - mit Pommes o. Bratkartoffeln & Salat** 18,90 EUR  
*breaded pork cutlet with creamy mushroom sauce, salad and french fries or roast potatoes* 1, 2, 3, 4, 16

**Paprikaschnitzel - mit Pommes o. Bratkartoffeln & Salat** 18,90 EUR  
*breaded pork cutlet with bell pepper sauce, salad and french fries or roast potatoes* 1, 2, 3, 4, 16

**Schnitzel a la Mayer – mit Spiegelei, Pommes o. Bratkartoffeln & Salat** 19,90 EUR  
*breaded pork cutlet with fried egg „sunny side up“, salad and french fries or roast potatoes* 1, 2, 3, 4, 16

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb – mit Pommes & Beilagensalat** 24,70 EUR  
*breaded „viennese“ veal cutlet with french fries and salad* 18

## AUS DEM OFEN FROM THE OVEN

**Vegetarischer Flammkuchen mit Paprika, Tomaten & gemischtes Gemüse** 11,90 EUR  
*vegetarian tarte flambee with bell pepper, tomatoes and mixed vegetables*

**Flammkuchen Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln, Käse & Schmand** 12,90 EUR  
*tarte flambee „alsace style“ with bacon, leek, emmentaler cheese and sour cream* 1, 8

**Flammkuchen Ziegenkäse mit Schmand, Walnüsse, Honig, Rosmarin & Thymian** 13,90 EUR  
*tarte flambee with goat cheese, sour cream, walnuts, honey, rosemary and thyme*

## KINDERKARTE BIS 10 JAHRE KIDS MENU UP TO 10 YEARS

**Fischstäbchen mit Püree** 1, 2, 3, 4, 16, 18 *fish fingers with mashed potatoes* 6,00 EUR

**Chicken Nuggets mit Pommes** *chicken nuggets with french fries* 7,00 EUR

## DESSERT SWEETS

**Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis** 1, 4, 18 *apple strudel/ apple pie with vanilla ice cream* 7,80 EUR

**Schokoladenkuchen mit Vanilleeis** 1, 4, 18 *chocolate cake with vanilla ice cream* 7,80 EUR

## BEILAGEN nur zu den HAUPTGERICHTEN

\* Portion „Pommes rot-weiß“ 1, 2, 3, 4, 16, 18 **4,00 EUR** \* Schmorzwiebel *stewed onions* **2,50 EUR**  
\* Beilagensalat *side salad* **3,50 EUR** \* Portion Bratkartoffeln *serving fried potatoes* **4,00 EUR**

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, 16 Säuerungsmittel, 17 Säureregulator, 18 Verdickungsmittel, 19 Emulgator  
Stand: 16.01.23