

BEBIDAS

		€
Peters Kölsch – de barril	0,21	1,90
Jever Fun, cerveza sin alcohol	0,331	3,60
Fassbrause	0,331	3,70
Malztrunk	0,21	1,80
Agua mineral, o sin gaz	0,251	2,70
Agua mineral, o sin gaz	0,751	6,10
Coca Cola, Cola Light (con cafeína)	0,31	3,80
Fanta, Sprite	0,31	3,80
Zumo de manzana (con agua mineral)	0,31	3,80
Zumo de naranja	0,21	2,90

Bebidas calientes

Taza de café		2,70
Café expreso		2,70
Cappuccino		3,20
Latte macchiato		3,40
Chocolate caliente		3,20
Vaso de té con limón		2,60



Vinos / Cava

Weißer Gutedel Qualitätswein, seco	0,21	4,70
Riesling Qualitätswein, seco	0,21	4,90
Grauburgunder Qualitätswein, seco	0,21	4,90
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, seco	0,21	5,30
Cava Cuvee, seco, piccolo	0,21	9,80
Cava Cuvee, seco	0,751	28,50

Licores / Especialidades

Klarer Korn	32 %	2 cl	1,90
Doppelwacholder	38 %	2 cl	2,10
Bessen Genever	20 %	2 cl	2,10
Obstler	38 %	2 cl	2,70
Jubiläumsaquavit	42 %	2 cl	3,60
Linie Aquavit	42 %	2 cl	3,60
Ramazotti Amaro	30 %	2 cl	3,20
Fernet Branca	42 %	2 cl	3,20
Kabänes	30,2 %	2 cl	3,10
Jägermeister	35 %	2 cl	3,10
Asbach Uralt	38 %	2 cl	3,20
Williams von Schladerer	40 %	2 cl	4,40
Grappa Nonino	41 %	2 cl	5,20

PETERS BRAUHAUS

Abierto localmente de domingo a jueves de 11:00 a.m. a 00:00 a.m. y
Viernes y sábados de 11:00 a.m. a 00:30 a.m.
Cocina de domingo a jueves de 11:30 a 23:00 y
Viernes y sábados de 11:30 a 23:30 horas
Viernes y sábados de 11:30 a 23:30 horas
La guirnalda-Schänke y más Locales original empresa.

Reservas e información: Tel 02 21/2 57 39 50 o reservierung@peters-brauhaus.de
Por favor, póngase en contacto con el Sr. Uwe Esser, director.
Peters Brauhaus, Mühlengasse 1, 50667 Cologne.
www.peters-brauhaus.de · E-Mail: info@peters-brauhaus.de

Nuestros precios son Incl. IVA y servicio. Por favor, pagar sólo de la caja registradora informaron cantidad.
Para quejas, por favor, póngase en contacto directamente con sus Kobes o gestión.



La fábrica de cerveza tradicional "Zum Kranz" alrededor de 1890 en la esquina de la "Alter Markt"

PETERS BRAUHAUS

Una vez se le llamó „Zum Kranz“

Las fábricas de cerveza pertenecen a Colonia como Kölsch y el "Reducir a la mitad Hahn", como la catedral, el círculo y el carnaval. El Brauhaus Peters con la dirección tradicional Mühlengasse 1 sobre el Alter Markt es el renacimiento histórico de la antigua fábrica de cerveza de Colonia "Zum Kranz".

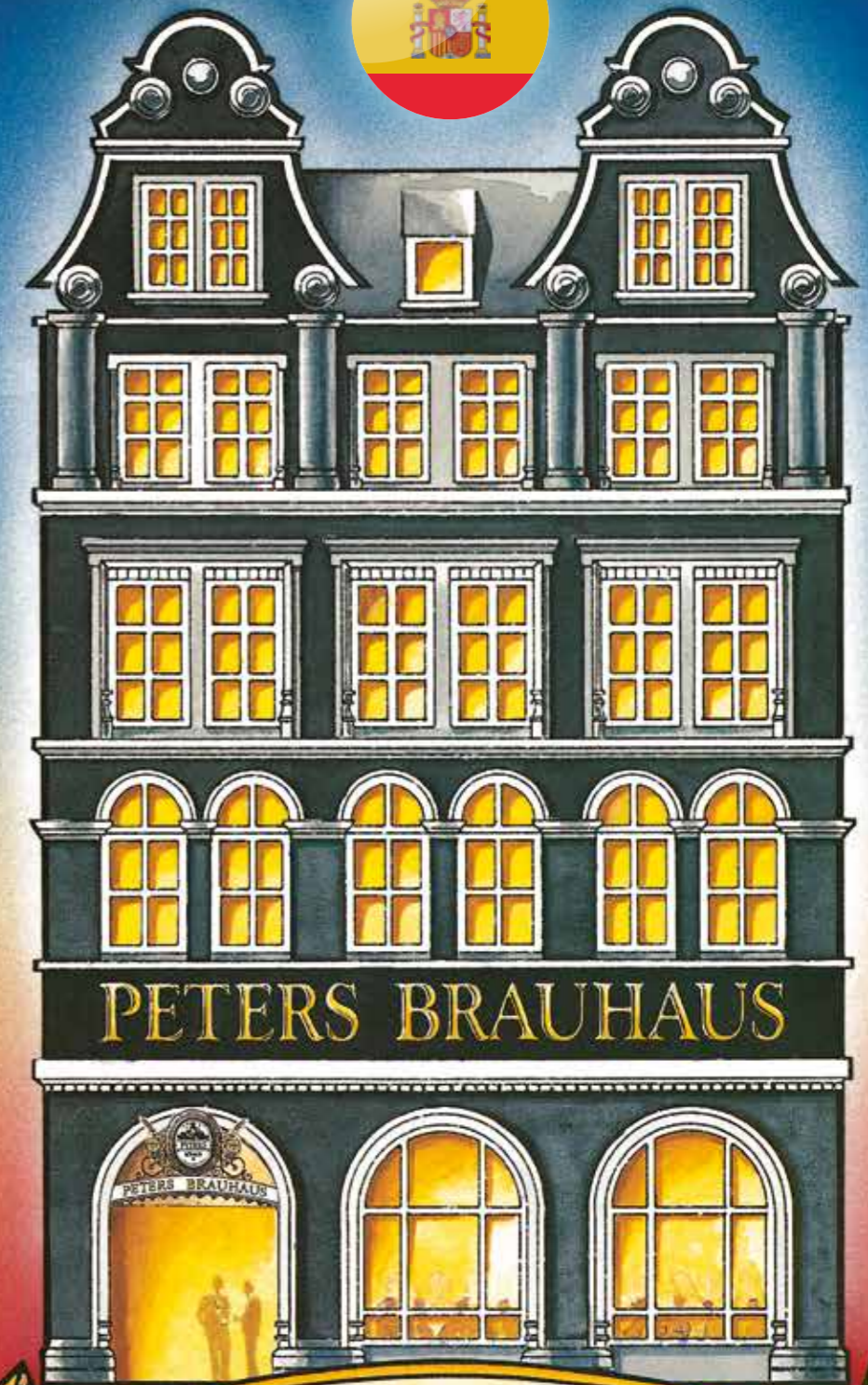
La sombra de la torre del ayuntamiento de Colonia, la familia Peters ha reabierto un viejo capítulo de la historia cervecera de Colonia: Se abrió la fábrica de cerveza histórica "Zum Kranz" de nuevo. Anno 1544 se mencionó por primera vez en los libros fiscales de cerveza de la ciudad. La evidencia más temprana pictórica se encuentra en el plano de las calles de Franz Kreuter a partir del año 1748. Una foto en 1890 muestra la antigua fábrica de cerveza "Zum Kranz" de la torre del Ayuntamiento como se ve en la esquina del viejo mercado (arriba). En primer lugar cervecera detectable y el dueño de la casa "Zum Kranz" es 1780 Wilhelm Lammertz. En la agitación de la Revolución Francesa a perder el nombre Brauer y sumergirse de nuevo sólo después de la entrada de los prusianos a Renania sucesivamente. En Brauer Registro 1813 Andreas



Gross llama. 1839-1841 asume Matthias Lölgen la fábrica de cerveza. Se siguió hasta 1869 Peter Simons y luego Josef Simons hasta 1873. De 1873 a 1889 Heinrich Weber lleva la fábrica de cerveza. Se lo pasa a Philipp Bendheuer. Debido a las muchas empresas de nueva creación de establecimientos industriales elaboración de la cerveza llegó 1898, al final de la cervecería "Zum Kranz". La fábrica de algodón Brügelmann avanzada Actualmente en este punto de sus locales. Este fue también el "Zum Kranz" en la. 1907 construyeron Brügelmann el prestigioso edificio Mühlengasse, que fue destruida en WW2 hasta hoy restaurada fachada. Hasta mediados de 1994, aquí fue un restaurante gourmet. En noviembre de 1994, la casa fue "Zum Kranz" volver a lo que era hace muchos siglos: a una fábrica de cerveza y original de Colonia.

FOODERKAAT

MENÚ



La cervecería histórica „Zum Kranz“

SIEMPRE DIFERENTE

ACOMPAÑADAS PEQUEÑAS PARA EL KÖLSCH €

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Bocado de tártaro de cerdo ¹² | 2,80 |
| 2 | Bocado de tártaro | 3,70 |
| 3 | “Halve Hahn” – Bocado de queso holandés | 5,40 |
| 4 | “Kölsche Kaviar” – Bocado con morcilla y cebolla ⁸ | 5,40 |
| 5 | Embutido de hígado de Colonia con panecito y mantequilla ⁸ | 5,80 |
| 7 | Camembert frito con arándanos rojos y perejil frito, pan negro y mantequilla | 10,20 |

DEL POTAJE €

- | | | |
|----|--|------|
| 12 | Sopa de chucrut con trozos de salchicha ahumada | 5,50 |
| 10 | Sopa de papatas con lardo | 5,50 |
| 13 | “Krüstchen-Gulasch” – Estofado a la hungaro, picante | 8,90 |

DE LA COCINA FRIA €

- | | | |
|----|---|-------|
| 21 | Carne en gelatina con salsa remolada y Patata fritas | 10,90 |
| 22 | Filetes de arenque “a la madre” en salsa cremosa con cebolla y patatas hervidas | 12,60 |
| 23 | “Merienda del maestro-cervecerero” – morcilla, Embutido de hígado de Colonia, tártaro de cerdo, queso holandés, surtido de pan y ensalada de patatas ⁸ | 15,20 |
| 24 | Ración de tártaro con yema de huevo, cebolla, alcaparras, pan y mantequilla | 17,80 |
| 25 | Rosbif “ingles” con salsa remolada y patatas fritas | 19,80 |

VEGETARIANO

- 77
papa al horno con tomate, albahaca y mozzarella gratinado, con ensalada
14,40 €

VEGANO

- 78
Penne Pesto con jóvenes de espinaca y tomates cherry, Servido ensalada de rúcula con vinagreta de balsámico-vinaigrette
14,80 €

ESPECIALIDADES DE COLONIA €

- | | | |
|----|---|-------|
| 31 | “Cielo y Tierra” – morcilla frita en pure de Patatas y compota de manzana | 11,40 |
| 32 | Habas con lardo en una salsa cremosa y patas hervidas | 11,80 |
| 33 | “Asado ácido al Rine” – asado de vaca agri dulce con salsa de pasas, albóndigas de patatas y compota de manzana | 17,40 |
| 34 | “Kasseler” – chuleta cocida de cerdo, encurtida y ahumada, con chucrut y pure de patatas | 13,60 |

SABROSO, FUERTE Y BUENO €

- | | | |
|----|--|-------|
| 35 | Codillo cocido con chucrut y pure de patatas | 17,40 |
| 36 | Codillo al horno con chucrut y pure de patatas | 17,40 |
| 37 | Codillo al horno con col de milan a la crema y patatas fritas con tocino | 17,40 |
| 38 | Salchicha a la plancha con ensalada de patatas ¹² | 10,80 |
| 39 | Salchicha a la plancha con col rizada a la crema y patatas fritas con tocino ¹² | 12,80 |

ESPECIALIDADES DE CASA €

- | | | |
|----|---|-------|
| 76 | “Chef Especial” - Carne de Vacuno picada asada, Inglés frito con Patatas fritas de tocino y col de milan a la crema | 18,90 |
| 51 | “Plato del Peters Brauhaus” dos escalopes pequeños a la vienesa con patatas fritas de tocino y ensalada | 16,20 |
| 52 | Plato del carnicero – carne del corvejón cocido, lardo, morcilla, y „Kasseler“ encima de chucrut y pure de patatas | 15,90 |
| 53 | Merienda del cervecerero – carne de codillo cocido, chucrut y pure de patatas | 13,90 |
| 54 | Cacerola de cerveceria – carne de codillo al horno en salsa de cerveza, patatas fritas y ensalada | 17,40 |
| 55 | Casuela del Peters Brauhaus – 3 medallones del lomo de cerdo con champiñones, verdura y croquetas de patata | 21,40 |

ENSALADAS FRESCOS €

- | | | |
|----|--|-------|
| 72 | Ensalada con huevo y cebolla | 8,40 |
| 57 | “Genicillo” – Plato de ensalada variada con queso de oveja frito | 13,90 |
| 73 | “Tünnes y Schäl” – Plato de ensalada variada con lonchas de pavo | 14,60 |

POSTRES €

- | | | |
|----|---|------|
| 83 | Strudel de manzana – caliente con salsa de vainilla | 6,30 |
| 85 | Strudel de manzana – caliente - con helado de vainilla y nata montada | 7,90 |
| 40 | Flan con guarnición de fruta | 7,20 |
| 41 | Profiteroles con helado de vainilla y cerezas | 7,40 |

8) con fosfato 12) con potenciador del sabor

PARA PERSONAS POCO
¡Por favor, solicite la tarjeta de menú para niños!