

GETRÄNKE

		€
Peters Kölsch – frisch vom Fass	0,2l	1,90
Jever Fun, alkoholfreies Bier	0,33l	3,80
Fassbrause	0,33l	3,80
Malztrunk	0,2l	1,80
Mineralwasser, Stilles Wasser	0,25l	2,70
Mineralwasser, Stilles Wasser	0,75l	6,30
Coca Cola, Cola Light (coffeinhaltig)	0,3l	3,80
Fanta, Sprite	0,3l	3,80
Apfelsaftschorle	0,3l	3,80
Orangensaft	0,2l	2,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,70
Espresso		2,70
Cappuccino		3,20
Latte Macchiato		3,20
Heiße Schokolade		3,40
Glas Tee mit Zitrone		2,60



Wein / Sekt

Weißer Gutedel Qualitätswein, trocken	0,2l	4,80
Riesling Qualitätswein, trocken	0,2l	5,10
Grauburgunder Qualitätswein, trocken	0,2l	5,10
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, trocken	0,2l	5,50
Sekt Cuvee, trocken, Piccolo	0,2l	9,80
Sekt Cuvee, trocken	0,75l	29,50

Schnäpse / Hausspezialitäten

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

Lokal geöffnet von Sonntag bis Donnerstag 11:00 Uhr bis 00:00 Uhr
sowie freitags und samstags 11:00 Uhr bis 00:30 Uhr.
Küche von Sonntag bis Donnerstag 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr
sowie freitags und samstags 11:30 Uhr bis 23:30 Uhr
Kränzchen-Schänke und weitere originelle Gesellschaftsräume.

Reservierungen und Auskünfte unter Tel. 02 21/2 57 39 50 oder reservierung@peters-brauhaus.de
Ihr Ansprechpartner ist Herr Uwe Esser, Betriebsleiter.
Peters Brauhaus, Mühlengasse 1, 50667 Köln.
www.peters-brauhaus.de · E-Mail: info@peters-brauhaus.de

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung. Bitte zahlen Sie nur den von der Registrierkasse ausgewiesenen Betrag. Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Köbes oder die Geschäftsleitung.



Das Traditions-Brauhaus „Zum Kranz“ um 1890 in der Ecke des Alter Marktes

PETERS BRAUHAUS

Einst hieß es „Zum Kranz“

Die Brauhäuser gehören zu Köln wie das Kölsch und der „Halve Hahn“, wie der Dom, der Klüngel und der Karneval. Das PETERS BRAUHAUS mit der traditionsreichen Adresse Mühlengasse Nr. 1 am Alter Markt ist die historische Wiederbelebung des alten Kölner Brauhauses „Zum Kranz“.

Im Schatten des Kölner Rathauses hat die Familie Peters ein altes Kapitel Kölner Brauhaus-Geschichte neu aufgeschlagen: Sie eröffnete das historische Brauhaus „Zum Kranz“ wieder. Anno 1544 wird es erstmals in den Biersteuerbüchern der Stadt erwähnt. Der früheste bildliche Nachweis findet sich im Straßenplan von Franz Kreuter aus dem Jahre 1748. Ein Foto um 1890 zeigt das alte Brauhaus „Zum Kranz“ vom Turm des Rathauses aus gesehen in der Ecke des Alter Marktes (oben). Erster nachweisbarer Brauer und Besitzer des Hauses „Zum Kranz“ ist 1780 Wilhelm Lammertz. In den Wirren der Französischen Revolution verlieren sich die Brauer-Namen und tauchen erst wieder nach dem Einzug der Preußen ins Rheinland auf. Im Brauer-Register wird 1838 Andreas Groß genannt. 1839 bis 1841 übernimmt Mathias Lölgen das Brauhaus.



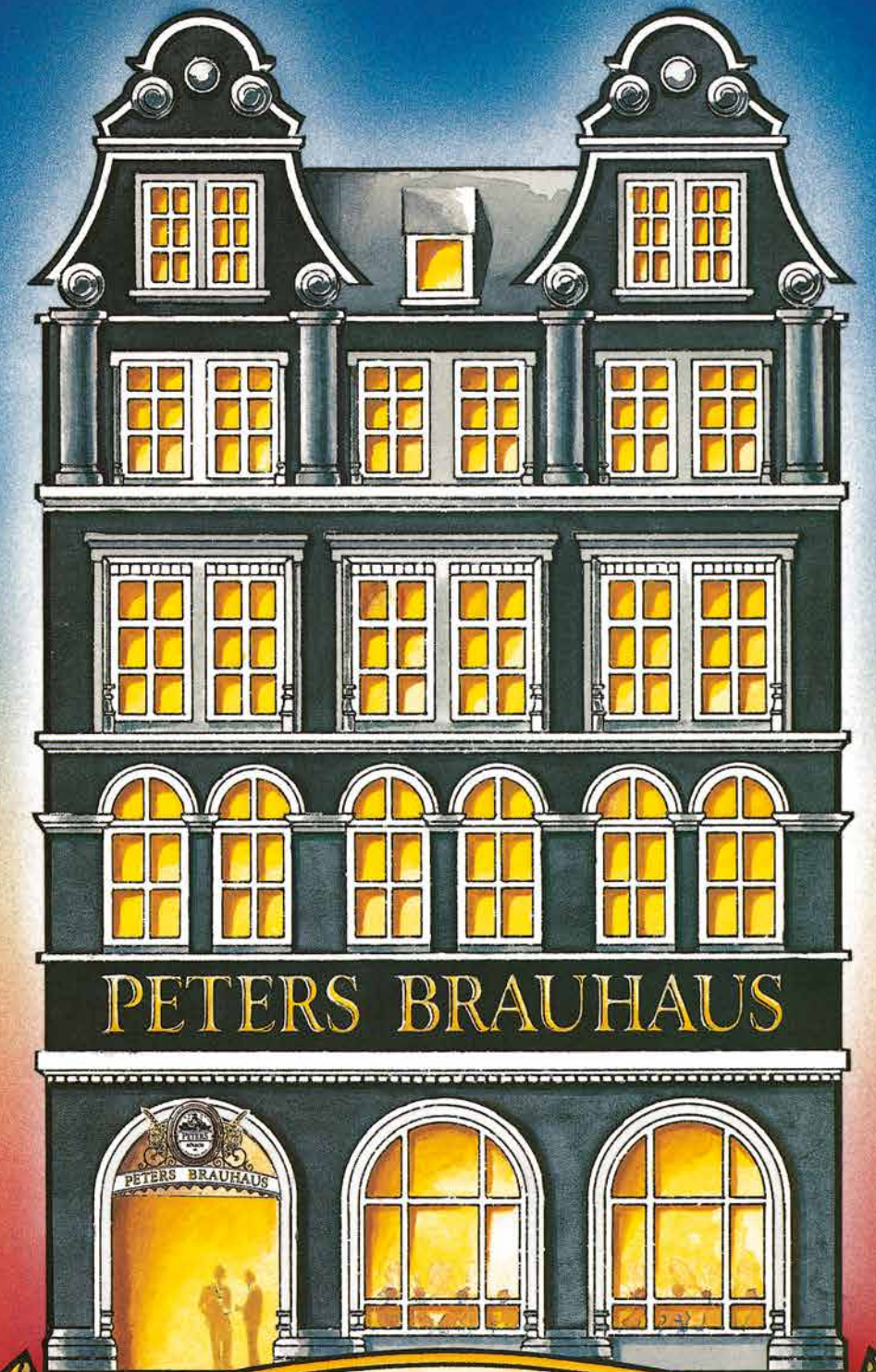
Ihm folgt bis 1869 Peter Simons und anschließend Josef Simons bis 1873. Von 1873 bis 1889 führt Heinrich Weber die Brauerei. Er übergibt sie an Philipp Bendheuer. Durch die vielen Neugründungen industrieller Braubetriebe kam 1898 das Ende des Brauhauses „Zum Kranz“.

Die Baumwollspinnerei Brügelmann erweiterte nun an dieser Stelle ihr Firmengelände. In diesem ging auch das Haus „Zum Kranz“ auf. 1907 baute Brügelmann das repräsentative Gebäude in der Mühlengasse, das im 2. Weltkrieg bis auf die heute restaurierte Fassade zerstört wurde.

Bis Mitte 1994 war hier ein Gourmet-Restaurant. Im November 1994 wurde das Haus „Zum Kranz“ wieder zu dem, was es viele Jahrhunderte lang war: zu einem originalen und originellen Kölner Brauhaus.

FOODERKAAT

SPEISENKARTE



1544 Am Alder Maat en dr Müllejass 1994

Historisches Brauhaus „Zum Kranz“

IMMER WIEDER ANDERS

KLEINIGKEITEN ZUM KÖLSCH

Metthappen ¹²	€ 2,90
Tatarhappen	3,90
„Halve Hahn“ mit Zwiebeln, Röggelchen und Butter	5,80
„Kölsche Kaviar“ mit Zwiebeln, Röggelchen und Butter ⁸	5,80
„Kölsche Levverwoosch“ mit Zwiebeln, Röggelchen und Butter ⁸	6,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Schwarzbrot und Butter	10,40

AUS DEM SUPPENTOPF

Rheinische Sauerkrautsuppe mit Mettwurst	€ 5,80
Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck	5,80
„Krüstchen-Gulasch“ sehr pikant	8,90

KALTE KÜCHE

Bauernsülze mit Remouladensauce und Speck-Bratkartoffeln	€ 11,40
Heringsfilets „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	12,90
Braumeister-Brotzeit – Blutwurst, Leberwurst, Mett, Gouda, kleine Brotauswahl und hausgemachter Kartoffelsalat ⁸	15,90
Portion Tatar mit Ei, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Brot und Butter	17,90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Speck-Bratkartoffeln	20,50

VEGETARISCH

Kartoffelgratin
mit Tomaten,
Basilikum und
Mozzarella
überbacken –
dazu ein
bunter Salat.
14,90 €

VEGAN

Penne Pesto
mit jungem
Blattspinat und
Kirschtomaten,
dazu Rucolasalat
in Balsamico-
Vinaigrette
14,80 €

KÖLSCHE SPEZIALITÄTEN

„Himmel un Äd“ – Gebratene Blutwurst mit Zwiebeln auf Kartoffelpüree und Apfelkompott	€ 11,80
„Decke Bunne met Speck“ und Salzkartoffeln	12,50
„Rheinische Soorbrode“ mit Rosinensauce, Kartoffelklößen, Apfelkompott, Mandeln	17,90
Kasseler mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree	13,90

DEFTIG, HEFTIG, GUT

„Hämchen“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 17,90
Schweinschaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,90
Schweinschaxe mit Wirsing und Speck-Bratkartoffeln	17,90
„Brodwoosch“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat ¹²	11,30
„Brodwoosch“ mit Wirsing und Speck-Bratkartoffeln ¹²	13,30

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

„Chef-Special“ – Rinder-Hacksteak Amerikanische Art, englisch gebraten mit Speck-Bratkartoffeln, Zwiebeln und Wirsing	€ 19,20
Peters Brauhaus-Teller – 2 kleine Schnitzel „Wiener Art“ mit Speck-Bratkartoffeln und Salat	16,60
Schlachtplatte – Hämchenfleisch, Speck, Blutwurst, und Kasseler auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	16,50
Brauer-Vesper – Hämchenfleisch mit Sauerkraut, Kartoffelpüree	14,40
Brauhaus-Pfanne – Haxenfleisch in Malzbiersauce mit Champignons, Speck-Bratkartoffeln, Salat	17,90
Peters-Brauhaus-Topf – 3 Schweinemedallions mit Champignons, Gemüse, Hollandaise und Kartoffelkroketten	21,90

SALATE – FRISCH & KNACKIG

Salatteller mit Ei und Zwiebeln	€ 8,80
„Heinzelmännchen“ – Salatteller mit gebackenem Schafskäse	14,20
„Tünnes & Schäl“ – Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	14,90

DESSERT / EIS

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 6,50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleiscreme und Sahne	7,90
Creme Caramel mit Früchten garniert	7,20
Windbeutel mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne	7,40

8) mit Phosphat 12) mit Geschmacksverstärker

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
Bitte fragen Sie nach unserer Kinderspeisenkarte!