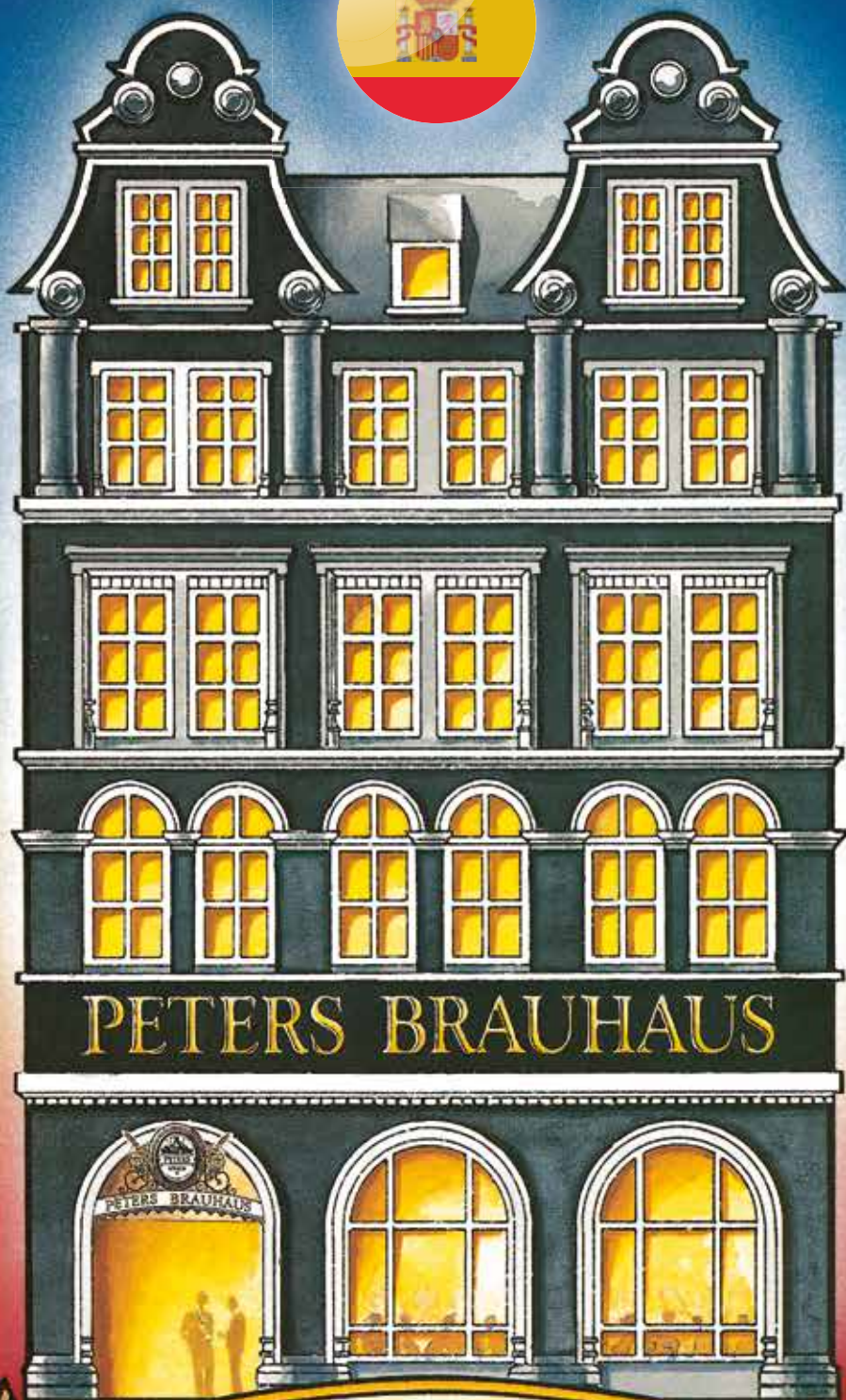


FOODERKAAT

MENÚ



PETERS BRAUHAUS

1544

Am Alder Maat en dr Müllejass

1994

La cervecería histórica „Zum Kranz“



ACOMPAÑADAS PEQUEÑAS PARA EL KÖLSCH €

- 1 Bocado de tártaro de cerdo¹² 4,20
2 Bocado de tártaro 5,20
3 “Halve Hahn” - Bocado de queso holandés 7,90
4 “Kölsche Kaviar” - Bocado con morcilla y cebolla⁸ 7,90
5 Embutido de hígado de Colonia con panecito y mantequilla⁸ 8,40

DEL POTAJE €

- 12 Sopa de chucrut con trozos de salchicha ahumada 7,90
10 Sopa de papatas con lardo 7,90
13 “Krüstchen-Gulasch” - Estofado a la húngaro, picante 11,50

DE LA COCINA FRIA €

- 21 Carne en gelatina con salsa remolada y Patata fritas 15,90
22 Filetes de arenque “a la madre” en salsa cremosa con cebolla y patatas hervidas 15,90
23 “Merienda del maestro-cerveceros” - morcilla, Embutido de hígado de Colonia, tártaro de cerdo, queso holandés, surtido de pan y ensalada de patatas⁸ 21,40
24 Ración de tártaro con yema de huevo, cebolla, alcaparras, pan y mantequilla 20,90

48

MENÚ DE CERVEZA

Soupe patata

Carne de cerveza Peters en carne salsa Peters Kölsch oscura y picante, con col roja y bolas de manzana

Bieramisu - con crema de mascarpone y manzanas ralladas

36,00 €

ESPECIALIDADES DE COLONIA €

- 31 “Cielo y Tierra” - morcilla frita en pure de Patatas y compota de manzana 15,50
32 Habas con lardo en una salsa cremosa y patas hervidas 15,90
33 “Asado ácido al Rine” - asado de vaca agridulce con salsa de pasas, albóndigas de patatas y compota de manzanas 22,90
34 “Kasseler” - chuleta cocida de cerdo, encurtida y ahumada, con chucrut y pure de patatas 17,90



CUISINE DE COLOGNE

	€
35 Codillo cocido con chucrut y pure de patatas	24,50
36 Codillo al horno con chucrut y pure de patatas	24,50
37 Codillo al horno con col de milan a la crema y patatas fritas con tocino	24,50
38 Salchicha a la plancha con ensalada de patatas ¹²	14,20
39 Salchicha a la plancha con col rizada a la crema y patatas fritas con tocino ¹²	17,60
52 Plato de matanza: jamón, tocino, morcilla y cerdo ahumado sobre chucrut y puré de patatas	21,50

SPECIALITES DE LA MAISON

	€
76 “Chef Especial” - “Chef-Special” - carne picada con alcaparras, anchoas y huevos aliñados, con patatas fritas con tocino y col rizada	24,50
51 “Plato del Peters Brauhaus” dos escalopes pequeños a la vienesa con patatas fritas de tocino y ensalada	21,50
53 Codillo de cerdo, chucrut, puré de patatas	19,90
45 Ternera “Peters Bierfleisch” en salsa Peters Kölsch oscuro y picante, con repollo morado fresco y albóndigas	25,70
46 Filete de pavo en salsa de pimienta blanca con patatas fritas con tocino y ensalada	22,40
54 Cacerola de cerveceria - carne de codillo al horno en salsa de cerveca, patatas fritas y ensalada	25,70
55 Casuela del Peters Brauhaus - 3 medallones del lomo de cerdo con champiñones, verdura y con patatas fritas con tocino	27,90

VEGETARIANO/VEGANO

	€
77 Papa al horno con tomate, albahaca y mozzarella gratinado, con ensalada	18,20
47 Shakshuka - olla de verduras picantes con berenjena, calabacín, Tomates, dos huevos y un bollo	18,20
75 Rösti frito con queso crema casero, aceitunas, tomates, al horno con cebolla roja y queso	18,90

VEGANO

78 Penne Pesto con jóvenes de espinaca y tomates cherry, Servido ensalada de rúcula con vinagreta de balsámico-vinaigrette	17,90
--	-------

ENSALADAS FRESCOS

	€
72 Ensalada con huevo y cebolla	11,90
57 Plato de ensalada con atún, cebolla y huevo	18,80
73 “Tünnes y Schäl” - Plato de ensalada variada con lonchas de pavo	19,40

POSTRES

	€
83 Strudel de manzana - caliente con salsa de vainilla	9,40
85 Strudel de manzana - caliente - con helado de vainilla y nata montada	10,40
82 Bieramisu - con crema de mascarpone y manzanas ralladas	10,90
41 Profiteroles con helado de vainilla y cerezas	10,40

PARA PERSONAS POCO HASTA 10 AÑOS €

“Pumuckl” - pasta penne con mantequilla o salsa de tomate	7,10
“Max und Moritz” - Schnitzel con guisantes y zanahorias con patatas fritas de tocino	8,80
“Räuber Hotzenplotz” - Bratwurst con verduras y puré	7,70

BEBIDAS €

Peters Kölsch - de barril	0,2 l	2,30
Malztrunk	0,2 l	2,20
Jever Fun, cerveza sin alcohol	0,33 l	4,20
Schöffelhofer Weizen Grapefruit	0,33 l	4,20
Schöffelhofer Weizen Grapefruit sin alcohol	0,33 l	4,20
Agua mineral, o sin gaz	0,25 l	3,00
Agua mineral, o sin gaz	0,75 l	7,20
Pepsi Cola, Pepsi Max (con cafeína)	0,2 l	3,00
Mirinda, 7up	0,2 l	3,00
Zumo de manzana (con agua mineral)	0,2 l	3,00
Zumo de naranja	0,2 l	3,50

Bebidas calientes €

Taza de café	3,30
Café expreso	2,90
Expreso Doble	4,90
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,40
Café con leche	4,40
Vaso de té con limón	3,10

Vinos / Cava €

Riesling Qualitätswein, seco	0,2 l	5,60
Grauburgunder Qualitätswein, seco	0,2 l	5,60
Rose Qualitätswein, seco	0,2 l	5,70
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, seco	0,2 l	6,10
Cava Cuvee, seco, piccolo	0,2 l	11,90
Cava Cuvee, seco	0,75 l	32,90

Licores / Especialidades €

Van Laack's Korn 32 %	2 cl	2,50
Flimm Waldmeister, Licor con vodka, 17%	2 cl	2,60
Flimm Bärbelchen, Licor de maracuyá y vodka, 18%	2 cl	2,60
Obstler 38 %	2 cl	3,10
Jubiläumsaquavit 42 %	2 cl	3,90
Sarotti, Licor de chocolate, 15%	2 cl	3,10
Kabänes Halbbitter, Licor de hierbas, 30,2 %	2 cl	3,30
Köbes, Van Laack Licor de hierbas, 32 %	2 cl	3,30
Nubbel, Van Laack Weizenkorn Licor de cereza ácida, 15 %	2 cl	3,30
Limoncello	2 cl	3,90
Williams Schladerer 40 %	2 cl	4,50
Grappa Nonino 41 %	2 cl	5,90

Aditivos

8) con fosfato, 12) con potenciador del sabor

Tenemos documentación separada disponible para usted sobre alérgenos y aditivos.

Pregunte a su Köbes.