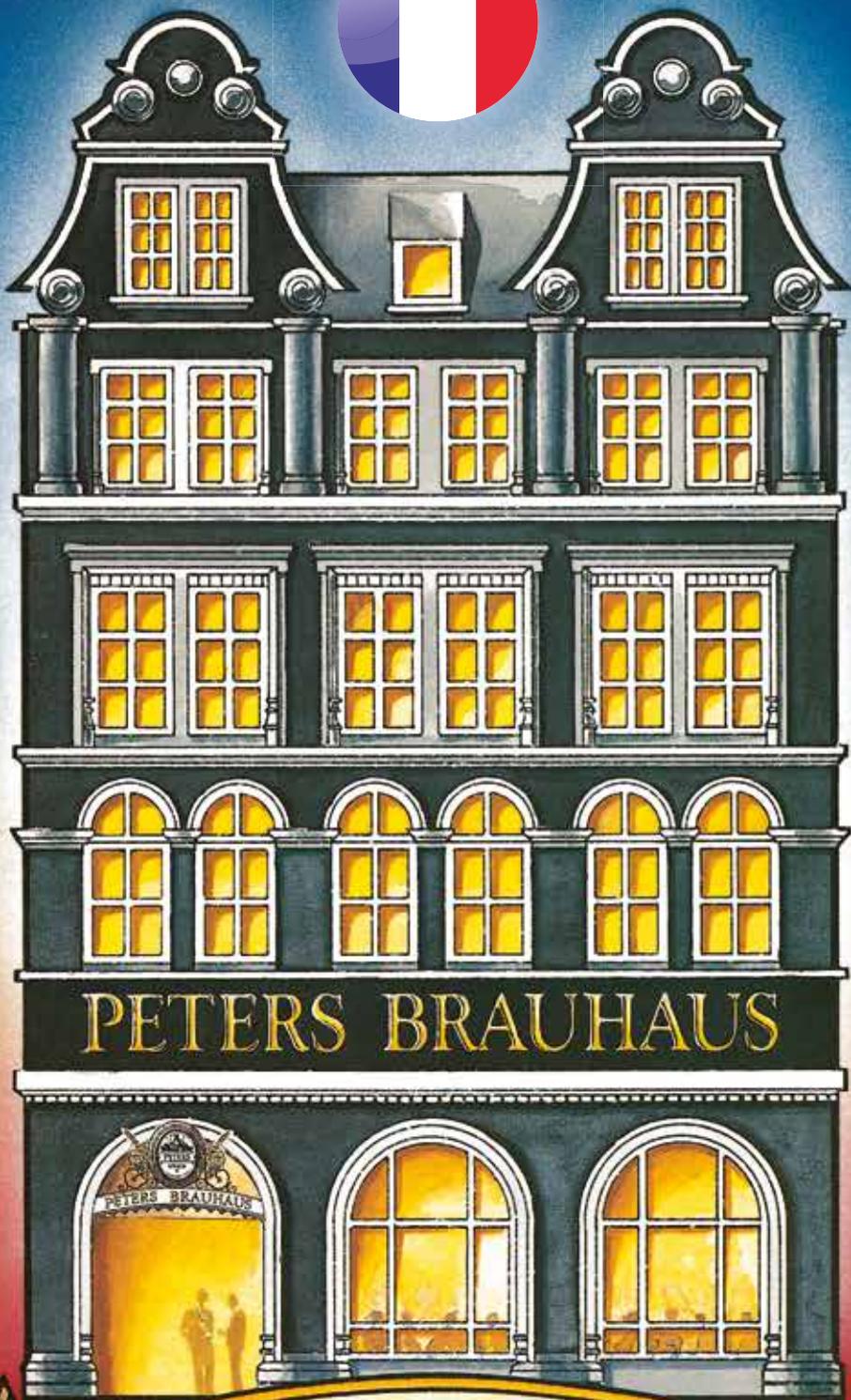
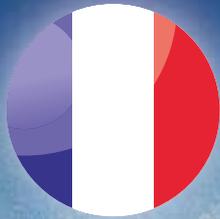


FOODERKAAT

MENU



1544

Am Alder Maat en dr Müllejass

1994

Brasserie historique „Zum Kranz“



ENTRÉES

	€
1 Haché de porc et petit pain ¹²	4,20
2 Beefsteak tartare et petit pain	5,20
3 «Halve Hahn» - Fromage de Hollande et petit pain	7,90
4 «Kölsche Kaviar» - Boudin noir aux oignons et petit pain, beur ⁸	7,90
5 «Kölsche Leverwoosch» Saucisse de foie et petit pain, beurre ⁸	8,40

POTAGES

	€
12 Potage de choucroute avec saucisse fumé	7,90
10 Potage de pommes de terre avec lard fumé	7,90
13 Bol de Goulasch avec petit pain (pikante)	11,50

PLATS FROID

	€
21 Porc en aspic, sauce rémoulade, pommes sautees au lard	15,90
22 Harengs marinés, pommes de terre nature	15,90
23 Boudin noir, saucisse de foie, haché de porc, fromage, pain et salade de pomme de terre ⁸	21,40
24 Beefsteak tartare avec oeuf, oignons, câpres, pain, beurre	20,90

48

CARTE DE LA
BIÈRE

Soupe
de pomme de terre

Viande de bière
Peters de boeuf dans
sauce Peters Kölsch
sombre et épicée,
avec Chou rouge et
boulettes de pomme

Bieramisu - avec
crème au mascarpone
et pommes râpées

36,00 €

SPECIALITIES

	€
31 «Himmel un Äd» - Boudin noir, compote de pommes, purée de pommes de terres	15,50
32 Fèves de marais au lard fumé et pommes de terre nature	15,90
33 «Rheinische Soorbrode» - Rôti de boeuf aigre, boulettes de pommes de terre, compote de pommes	22,90
34 Côtelette fumée, choucroute, purée de pommes de terre	17,90



CUISINE DE COLOGNE

€

- | | |
|---|-------|
| 35 Jarret de porc, choucroute, purée de pommes de terre | 24,50 |
| 36 Jarret de porc braiser, choucroute, purée de pommes de terre | 24,50 |
| 37 Jarret de porc braiser, chou de Milan, pommes de terre sautées | 24,50 |
| 38 Saucisse grillée avec salade de pommes de terre ¹² | 14,20 |
| 39 Saucisse grillée avec chou de Milan, pommes sautées au lard ¹² | 17,60 |
| 52 Assiette d'abattage – jambon, bacon, boudin noir et porc fumé sur choucroute et purée de pommes de terre | 21,50 |

SPECIALITES DE LA MAISON

€

- | | |
|---|-------|
| 76 «Chef-Special» – Emincé de boeuf aux câpres, anchois et œufs habillés, avec pommes de terre sautées aux lardons et chou de Milan | 24,50 |
| 51 «Peters Brauhaus-Teller» – 2 Escalope de porc viennoise, pommes sautées au lard et salade | 21,50 |
| 53 Jarret de porc, choucroute, purée de pommes de terre | 19,90 |
| 45 «Peters Bierfleisch» de boeuf dans une sauce Peters Kölsch sombre et épicée, avec chou rouge frais et boulettes | 25,70 |
| 46 Steak de dinde sauce poivre blanc, pommes sautées et salade | 22,40 |
| 54 «Brauhaus-Pfanne» – Jarret de porc braiser, sauce à la bière, pommes sautées au lard | 25,70 |
| 55 «Peters-Brauhaus-Topf» – 3 Filets mignon, champignons, légumes, avec pommes de terre sautées | 27,90 |

VÉGÉTARIEN / VEGAN

€

- | | |
|--|-------|
| 77 Pomme de terre gratin avec tomate, basilikum et mozzarella gratine, avec salade | 18,20 |
| 47 Shakshuka – pot de légumes épicé aux aubergines, courgettes, Tomates, deux oeufs et petit pain | 18,20 |
| 75 Rösti poêlé avec fromage à la crème maison, olives, tomates, au four avec oignons rouges et fromage | 18,90 |

VEGAN

- | | |
|--|-------|
| 78 Penne pesto aux jeunes pousses d'épinards et tomates cerises, avec salade de roquette en vinaigrette balsamique | 17,90 |
|--|-------|

SALADES

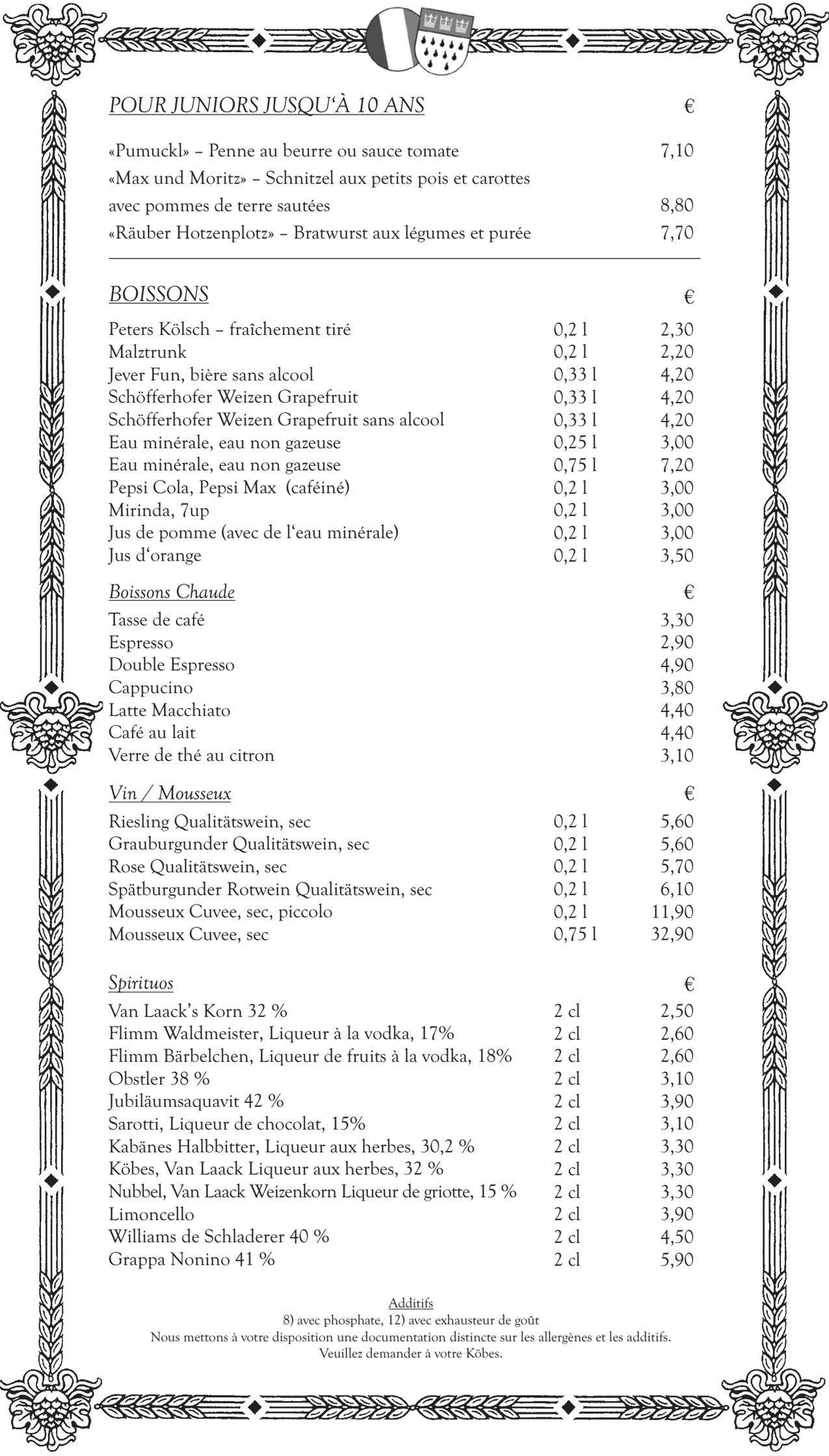
€

- | | |
|--|-------|
| 72 Salade avec oeuf et oignons | 11,90 |
| 57 Assiette de salade au thon, oignons et oeuf | 18,80 |
| 73 Salade de saison avec filet de dinde | 19,40 |

DESSERT

€

- | | |
|---|-------|
| 83 Strouzel aux pommes avec sauce à la vanille | 9,40 |
| 85 Strouzel aux pommes avec glace à la vanille et chantilly | 10,40 |
| 82 Bieramis – avec crème au mascarpone et pommes râpées | 10,90 |
| 41 Profiterol avec glace vanilla et cerises | 10,40 |



POUR JUNIORS JUSQU'À 10 ANS

€

«Pumuckl» - Penne au beurre ou sauce tomate	7,10
«Max und Moritz» - Schnitzel aux petits pois et carottes avec pommes de terre sautées	8,80
«Räuber Hotzenplotz» - Bratwurst aux légumes et purée	7,70

BOISSONS

€

Peters Kölsch - fraîchement tiré	0,2 l	2,30
Malztrunk	0,2 l	2,20
Jever Fun, bière sans alcool	0,33 l	4,20
Schöffelhofer Weizen Grapefruit	0,33 l	4,20
Schöffelhofer Weizen Grapefruit sans alcool	0,33 l	4,20
Eau minérale, eau non gazeuse	0,25 l	3,00
Eau minérale, eau non gazeuse	0,75 l	7,20
Pepsi Cola, Pepsi Max (caféiné)	0,2 l	3,00
Mirinda, 7up	0,2 l	3,00
Jus de pomme (avec de l'eau minérale)	0,2 l	3,00
Jus d'orange	0,2 l	3,50

Boissons Chaude

€

Tasse de café	3,30
Espresso	2,90
Double Espresso	4,90
Cappucino	3,80
Latte Macchiato	4,40
Café au lait	4,40
Verre de thé au citron	3,10

Vin / Mousseux

€

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

Spirituos

€

Van Laack's Korn 32 %	2 cl	2,50
Flimm Waldmeister, Liqueur à la vodka, 17%	2 cl	2,60
Flimm Bärbelchen, Liqueur de fruits à la vodka, 18%	2 cl	2,60
Obstler 38 %	2 cl	3,10
Jubiläumsaquavit 42 %	2 cl	3,90
Sarotti, Liqueur de chocolat, 15%	2 cl	3,10
Kabänes Halbbitter, Liqueur aux herbes, 30,2 %	2 cl	3,30
Köbes, Van Laack Liqueur aux herbes, 32 %	2 cl	3,30
Nubbel, Van Laack Weizenkorn Liqueur de griotte, 15 %	2 cl	3,30
Limoncello	2 cl	3,90
Williams de Schladerer 40 %	2 cl	4,50
Grappa Nonino 41 %	2 cl	5,90

Additifs

8) avec phosphate, 12) avec exhausteur de goût

Nous mettons à votre disposition une documentation distincte sur les allergènes et les additifs.

Veuillez demander à votre Köbes.