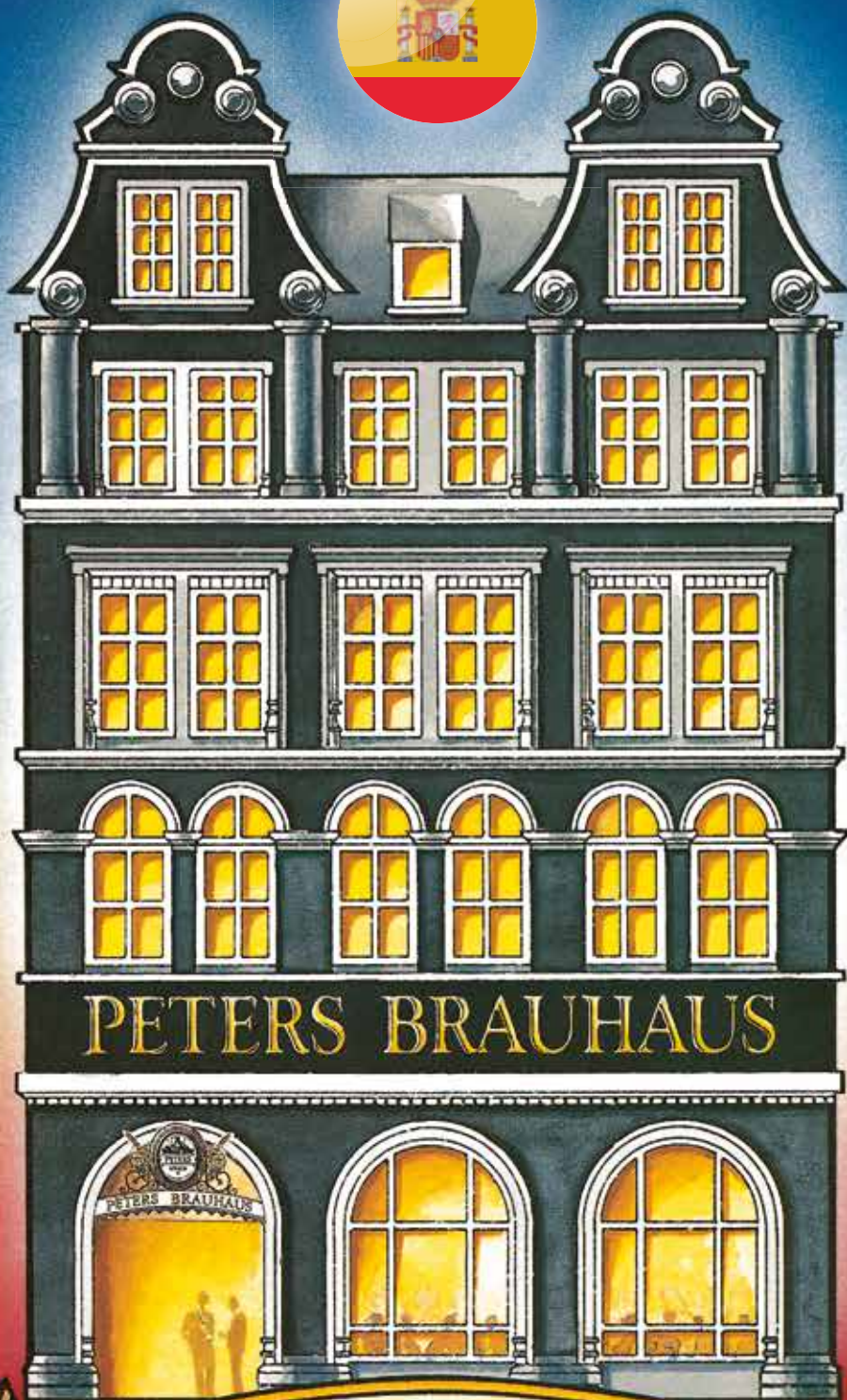


# FOODERKAAT

## MENÚ



1544

Am Alder Maat en dr Müllejass

1994

La cervecería histórica „Zum Kranz“



PEQUEÑOS PLATOS PARA EL KÖLSCH

Bocado de tártaro de cerdo <sup>12</sup>	€ 4,50
Bocado de tártaro	6,20
„Halve Hahn“ - Bocado de queso holandés con cebollas	8,40
„Kölsche Kaviar“ - Bocado con morcilla y cebolla <sup>8</sup>	8,70
Embutido de hígado de Colonia con panecito y mantequilla <sup>8</sup>	9,20

DEL POTAJE

Sopa de papata con lardo	€ 8,20
„Gulasch“ - estofado a la hungaro - picante	13,20
Sopa vegetariana de chucrut	8,20
Chili sin carne vegano con roggelchen	8,20

COCINA FRÍA

Gelatina de carne con salsa remoulade y patatas fritas	€ 17,20
Filetes de arenque „a la casera“ con patatas cocidas	16,50
Porción de tártaro con huevo, cebollas, alcaparras, anchoas, pan	22,50
„Peters Pastrami Traum“, pastrami con remoulade casera, encurtidos variados y patatas fritas	19,80

MENÚ DE CERVEZA

Taza de sopa del día  
Ternera “Peters Bierfleisch”, en salsa especiada y oscura de Peters Kölsch, con col roja fresca y bolas de masa

Bieramisu - con crema de mascarpone y manzanas ralladas

38,50 Euro

MENÚ DE CASCO ANTIGUO

Taza de sopa del día  
Filete de pavo con salsa de pimienta, croquetas y ensalada

Strudel de manzana recién horneado con salsa de vainilla

36,80 Euro

ESPECIALIDADES DE COLONIA €

“Cielo y Tierra” - morcilla frita en pure de Patatas y compota de manzana	16,90
Habas con lardo en una salsa cremosa y patatas cocidas	18,50
“Asado ácido al Rine” - asado de vaca agridulce con salsa de pasas, bolas de patata y col roja con manzana	25,20
“Kasseler” - chuleta cocida de cerdo, encurtida y ahumada, con chucrut y pure de patatas	18,20

NUEVO EN PETERS BRAUHAUS :

BOWLS – DELICIOSAS Y FRESCAS €

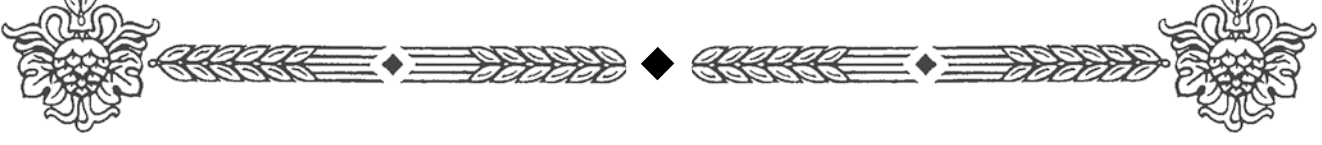
<b>Ensalada en bowl</b> con hojas verdes, tiras de zanahoria, pepino, tomate, pimiento, cubos de aguacate, garbanzos, huevo, cebolla roja, queso feta, arándanos secos, y aderezo a elección	12,90
<b>Ensalada de quinoa en bol</b> , quinoa, rúcula, remolacha, tiras de zanahoria, tomates, pepino, aguacate, edamame, cubos de mango, cubos de batata dulce, y aderezo a elección	13,90

**Aderezos a elección:**

Aderezo de mango, Aderezo de sésamo, Aderezo César

**Opcionales:**

Tiras de pechuga de pavo a la plancha	7,40
Queso feta adicional	4,90





## SABROSO, FUERTE Y BUENO

€

Codillo de cerdo con chucrut y puré de patatas	24,50
Codillo de cerdo con col de milan y patatas fritas con tocino	24,50
Codillo cocido con chucrut y puré de patatas	26,90
Salchicha a la parrilla con ensalada de patatas casera <sup>12</sup>	15,40
Salchicha a la parrilla con col de milan y patatas fritas con tocino <sup>12</sup>	18,40
Plato de embutidos - carne de cerdo, salchicha, morcilla y cerdo	
Kasseler sobre chucrut y puré de patatas	23,90

## ESPECIALIDADES DE CASA

€

“Chef Especial” - filete de América, cocinado a su gusto (a la inglesa o en punto medio), con croquetas y verduras a la parrilla	24,90
“Plato del Peters Brauhaus” 2 pequeños filetes “a la vienesa” con patatas fritas con tocino y ensalada	22,90
Codillo de cerdo, chucrut, puré de patatas	20,90
Ternera “Peters Bierfleisch”, en salsa especiada y oscura de Peters Kölsch, con col roja fresca y bolas de masa	26,50
Filete de pavo con salsa de pimienta blanca, croquetas y ensalada	22,90
Carne de codillo en salsa de cerveza de malta, con champiñones, patatas fritas con tocino y ensalada	26,70
Cazuela de Peters Brauhaus - 3 medallones de cerdo con champiñones, verduras, salsa holandesa y croquetas	28,40



## VEGETARIANO

€

Gratinado de patatas con tomates, albahaca y mozzarella gratinada, acompañado de ensalada	18,20
Shakshuka - guiso de verduras picante con berenjena, calabacín, tomates, dos huevos y pan de centeno	18,20
Rösti en sartén con queso fresco casero, aceitunas, tomates, cebollas rojas y queso gratinado, acompañado de ensalada	19,80

## VEGANO

€

Penne en salsa vegana de verduras con soja picada y hierbas frescas, acompañado de ensalada de rúcula con vinagreta	17,90
---	-------

## PARA PERSONAS POCO HASTA 10 AÑOS

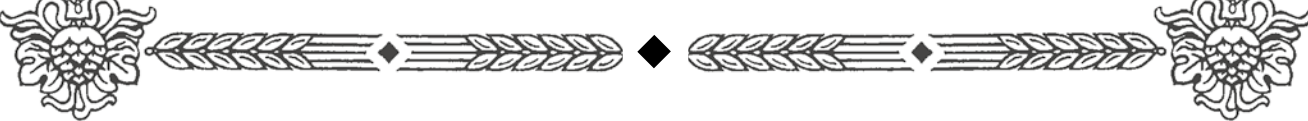
€

„Pumuckl“ - pasta „Boloñesa“ vegana	8,90
„Sponge Bob“ - filete empanado con papas fritas y col de milan	8,90
„Bombero Sam“ - salchicha con puré de patatas y compota de manzana	8,90

## POSTRES

€

Strudel de manzana - caliente con salsa de vainilla	9,40
Strudel de manzana - caliente - con helado de vainilla y nata montada	10,40
Bieramisu - con crema de mascarpone y manzanas ralladas	11,50
Profiteroles con helado de vainilla y cerezas	10,90



## BEBIDAS

		€
Peters Kölsch - fresco de barril	0,2 l	2,40
Malztrunk, sin alcohol	0,2 l	2,30
Jever Fun, cerveza sin alcohol	0,33 l	4,30
Schöffelhofer Weizen Pomelo	0,33 l	4,30
Schöffelhofer Weizen Pomelo sin alcohol	0,33 l	4,30
Agua mineral, agua sin gas	0,25 l	3,10
Agua mineral, agua sin gas	0,75 l	7,80
Pepsi Cola, Pepsi Max (con cafeína)	0,2 l	3,10
Schwip Schwap Orange, 7up	0,2 l	3,10
Zumo de manzana (con gas)	0,2 l	3,10
Jugo de naranja	0,2 l	3,90

## Bebidas calientes

		€
Taza de café		3,40
Café espresso		2,90
Doble espresso		4,90
Cappuccino		3,90
Latte Macchiato, café con leche		4,70
Vaso de té con limón		3,20

## Vinos / Cava

		€
Vino Riesling de calidad, seco	0,2 l	6,50
Vino Grauburgunder de calidad, seco	0,2 l	6,30
Vino Rosado de calidad, seco	0,2 l	6,30
Vino Spätburgunder tinto de calidad, seco	0,2 l	6,80
Cava Cuvee, seco	0,75 l	33,90

## Licores / Especialidades

		€
Korn Van Laack's 32 %	2 cl	2,90
Licor Flimm Waldmeister con vodka, 17%	2 cl	2,80
Flimm Bärbelchen, licor de maracuyá con vodka, 18%	2 cl	2,80
Obstler (licor de fruta) 38 %	2 cl	3,30
Aguardiente de aniversario 42 %	2 cl	4,10
Licor de chocolate, 15%	2 cl	3,20
Kräuterlikör Kabänes, medio amargo 30,2 %	2 cl	3,50
Kräuterlikör Köbes, Van Laack 32 %	2 cl	3,50
Nubbel, licor de cereza con grano de trigo y Van Laack 15 %	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	4,00
Williams de Schladerer 40 %	2 cl	4,50
Grappa Nonino 41 %	2 cl	6,20

PUEDES ENCONTRAR NUESTROS MENÚS SEMANALES Y DE  
MEDIODÍA ACTUALES AQUÍ:



### Aditivos

8) con fosfato, 12) con potenciador del sabor  
Tenemos documentación separada disponible para usted sobre alérgenos y aditivos.  
Pregunte a su Köbes.