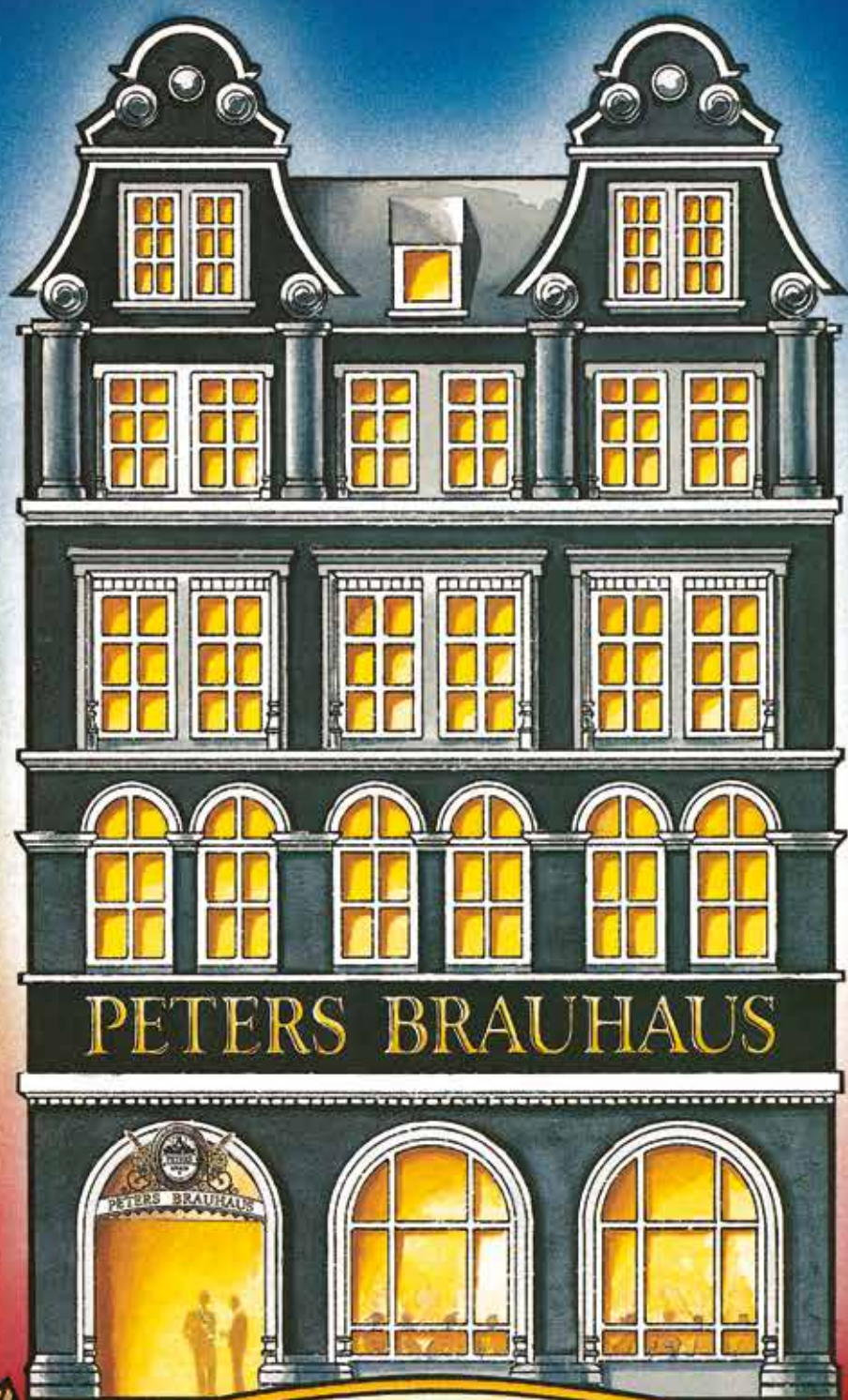


# FOODERKAAT

## SPEISENKARTE



PETERS BRAUHAUS

1544

Am Alder Maat en dr Müllejass

1994

Historisches Brauhaus „Zum Kranz“



## Biermenü

### Tasse Tagessuppe

#### Peters-Bierfleisch

vom Rind in würziger, dunkler Peters Kölsch-Sauce,  
mit frischem Apfelrotkohl und Klößen

#### Bieramisu

mit Mascarponecreme und geriebenen Äpfeln

39,50

## Braumeister-Menü

### Kleiner Salat

#### Putensteak

mit Sauce Béarnaise und Käse gratiniert,  
serviert mit Kroketten und Salat

#### Apfelstrudel mit Vanillesauce

37,50

## BRAUHAUS-SPEZIALITÄTEN

### Peters Brauhaus-Topf – 3 Schweinemedallions

mit Champignons, Hollandaise, Bratkartoffeln und Salat 28,50

### Zart geschmortes Peters-Bierfleisch vom Rind in würziger, dunkler

Peters Kölsch-Sauce, mit frischem Apfelrotkohl und Klößen 27,50

### „Brauhaus-Pfanne“ – Haxenfleisch in Malzbiersauce mit Champignons,

Speck-Bratkartoffeln und Salat 27,90

### Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 24,50

### Schweinshaxe mit Wirsing und Speck-Bratkartoffeln 24,50

### Schlachtplatte – Hämchenfleisch, Speck, Blutwurst und

Kasseler auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 23,90

### Frische Kölner Bratwurst mit Wirsing und Speck-Bratkartoffeln 18,50

### Frische Kölner Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat 15,50

### Putensteak mit Sauce Béarnaise und Käse gratiniert, serviert mit Kroketten und Salat 18,90



### Kartoffelgratin mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken 17,90



### Pfannenrösti mit hausgemachtem Frischkäse,

Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln und Käse gratiniert 19,90



### Penne in veganer Gemüse-Bolognese mit Sojahack und frischen Kräutern, mit Salat 17,90

## UNSERE SCHNITZEL

### „Peters Brauhaus-Teller“ mit Speck-Bratkartoffeln und Salat 23,90

### „Jägerart“ mit cremiger Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat 24,90

### „Budapest“ mit würziger Paprika-Tomaten-Sauce, Kroketten und Salat 24,90

## AUS DEM SUPPENTOPF

### „Krüstchen-Gulasch“ sehr pikant 13,50

### Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck 8,50





# AKTUELL



Alle Preise verstehen sich in Euro.  
Wir akzeptieren EC, Visa, Mastercard und kontaktloses Bezahlen.



Wir halten eine separate Dokumentation über Allergene und Zusatzstoffe für Sie bereit. Bitte fragen Sie Ihren Köbes.



## KÖLSCHE SPEZIALITÄTEN

„Hämchen“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 26,90

**Brauer-Vesper** – Hämchenfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,90

### **Hausgemachter Rheinischer Sauerbraten**

mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 25,50

„Himmel un Äd“ –

Gebratene Blutwurst mit Zwiebeln auf Kartoffelpüree und Apfelkompott 17,90

**Kasseler** mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree 18,50

„Decke Bunne met Speck“ und Bratkartoffeln 18,50

---

## KALTE KÜCHE

**Portion Tatar** mit Ei, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Brot und Butter 23,50

**Bauernsülze** mit hausgemachter Remouladensauce und Speck-Bratkartoffeln 17,50



**Salatteller** mit Hirtenkäse, Oliven und roten Zwiebeln 18,90

„Tünnes & Schäl“ – Salatteller mit gebratenen Putenstreifen 19,90

*Beilagensalat 3,90*

---

## KLEINIGKEITEN ZUM KÖLSCH

„Halve Hahn“ mit Zwiebeln, Röggelchen und Butter 8,50

„Kölsche Kaviar“ mit Zwiebeln, Röggelchen und Butter 8,50

**Metthappen** 4,50

**Tatarhappen** 6,50

---

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(BIS 10 JAHRE)



„Nudel-Spaß“ – Nudeln „Bolognese“ vegan 9,50

„Superhelden-Teller“ – Schnitzel mit Bratkartoffeln und Wirsing 9,50

„Piraten-Teller“ – Bratwurst mit Kartoffelpüree und Apfelkompott 9,50

---

## DESSERT / EIS

**Bieramisu** – mit Mascarponecreme und geriebenen Äpfeln 12,50

Kleine Portion 8,50

**Ofenfrischer Apfelstrudel** mit Vanillesauce 9,50

**Ofenfrischer Apfelstrudel** mit Vanilleeiscreme und Sahne 10,50



## Bier, Wasser, Softdrinks & mehr

<b>PETERS</b> KÖLSCH	– frisch vom Fass, 0,2l	2,50
<b>Jever Fun</b> , alkoholfrei, 0,33l		4,30
<b>Schöffelhofer Weizen Grapefruit</b> alkoholfrei, 0,33l		4,30
<b>Rhabarberschorle</b> , 0,25l		3,80
<b>Johannisbeerschorle</b> , 0,25l		3,80
<b>Kirsch-Granat Schorle</b> , 0,33l		4,30
<b>Mineralwasser</b> , Stilles Wasser, 0,25l		3,10
<b>Mineralwasser</b> , Stilles Wasser, 0,75l		7,80
<b>Pepsi Cola, Pepsi Max</b> , 0,2l		3,10
<b>Schwip Schwap Orange</b> , 7up, 0,2l		3,10
<b>Gerolsteiner Apfelsaftschorle</b> , 0,2l		3,10
<b>Malztrunk</b> , 0,2l		2,30

## Schnäpse / Hausspezialitäten

<b>Van Laack's Korn</b> 32 %, 2 cl		2,90
<b>Köbes</b> , Van Laack Kräuterlikör 32 %, 2 cl		3,50
<b>Nubbel</b> , Van Laack Weizenkorn Sauerkirsch Likör 15 %, 2 cl		3,50
<b>Kabänes</b> , Halbbitter Kräuterlikör 30,2 %, 2 cl		3,50
<b>Flimm Waldmeister</b> , Likör mit Vodka 17 %, 2 cl		2,80
<b>Flimm Bärbelchen</b> , Maracuja-Likör mit Vodka 18 %, 2 cl		2,80
<b>Sarotti Schokoladenlikör</b> 15 %, 2 cl		3,20
<b>Williams</b> von Schladerer 40 %, 2 cl		4,50
<b>Obstler</b> 38 %, 2 cl		3,30
<b>Jubiläumsaquavit</b> 42 %, 2 cl		4,10
<b>Limoncello</b> 2 cl		4,00
<b>Grappa Nonino</b> 41 %, 2 cl		6,20

## Wein / Sekt

### OFFEN

<b>Bullayer Brautrock Riesling</b> trocken, 0,2l		6,50
<b>Laufener Weinkeller Grauburgunder</b> trocken, 0,2l		6,30
<b>Auggener Schäf Spätburgunder Rose</b> trocken, 0,2l		6,30
<b>Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein</b> trocken, 0,2l		6,80

### FLASCHEN

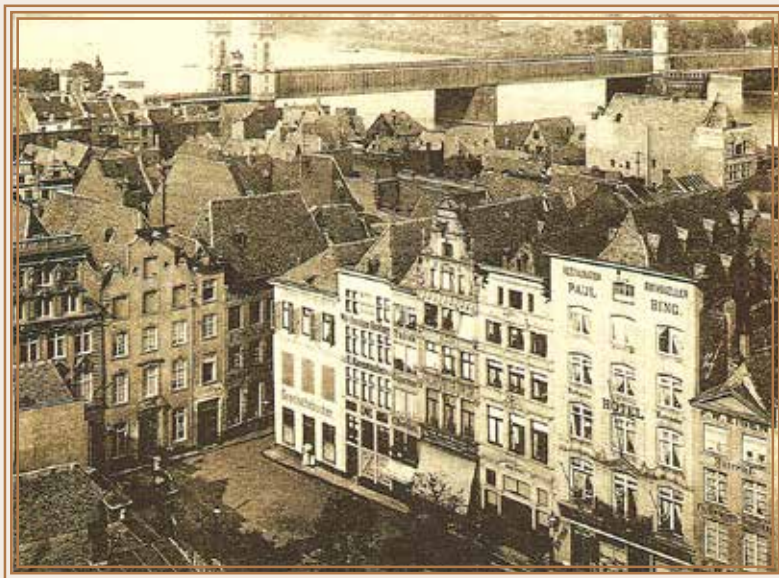
<b>Borgolago Lugana</b> 0,75l		28,90
<b>La Prima Scelta Primitivo</b> 0,75l		28,90
<b>Monocepage Merlot</b> , Pays d'Oc IGP 0,75l		27,90
<b>Prosecco</b> 0,75l		24,50
<b>Auggener Schäf Piccolo</b> Sekt Cuvée, trocken, 0,2l		11,90
<b>Auggener Schäf Sekt Cuvée</b> trocken, 0,75l		33,90

## Wein / Sekt alkoholfrei

<b>Sekt Cuvee blanc</b> alkoholfrei, 0,75l		24,80
<b>Wein Cuvee weiss</b> , alkoholfrei, 0,75l		24,80
<b>Wein Cuvee rot</b> alkoholfrei, 0,75l		24,80
<b>Sekt, Piccolo</b> alkoholfrei, 0,2l		11,90

## Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>		3,60
<b>Espresso</b>		2,90
<b>Doppelter Espresso</b>		4,90
<b>Cappuccino</b>		4,20
<b>Latte Macchiato</b>		4,90
<b>Milchkaffee</b>		4,90
<b>Glas Tee mit Zitrone</b>		3,20



## 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 1 am Alter Markt, ist die historische Wiederbelebung des alten Kölner Brauhauses „Zum Kranz“.

Mit Blick auf den Kölner Rathausturm hat die Familie Peters ein altes Kapitel Kölner Brauhaus-Geschichte neu aufgeschlagen: Sie eröffneten 1994 das historische Brauhaus „Zum Kranz“ als „Peters Brauhaus“ wieder.

### Hier ein kurzer Abriss der Geschichte:

Anno 1544 wird das Brauhaus erstmals in den Biersteuerbüchern der Stadt Köln erwähnt. Der früheste bildliche Nachweis findet sich im Straßenplan von Franz Kreuter aus dem Jahre 1748. Ein Foto um 1890 zeigt das alte Brauhaus 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 1836 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 kaufte das Haus und erweiterte nun an dieser Stelle ihr Firmengelände. 1907 baute Brügelmann das repräsentative Gebäude in der Mühlengasse, das im Zweiten Weltkrieg bis auf die heute restaurierte Fassade zerstört wurde.

Bis Mitte 1994 war in dem Haus dann ein Gourmetrestaurant, bevor es im November 1994 wieder zu dem wurde was es war:

zu einem originalen und originellem Brauhaus – dem **Peters Brauhaus**.



**PETERS  
BRAUHAUS**