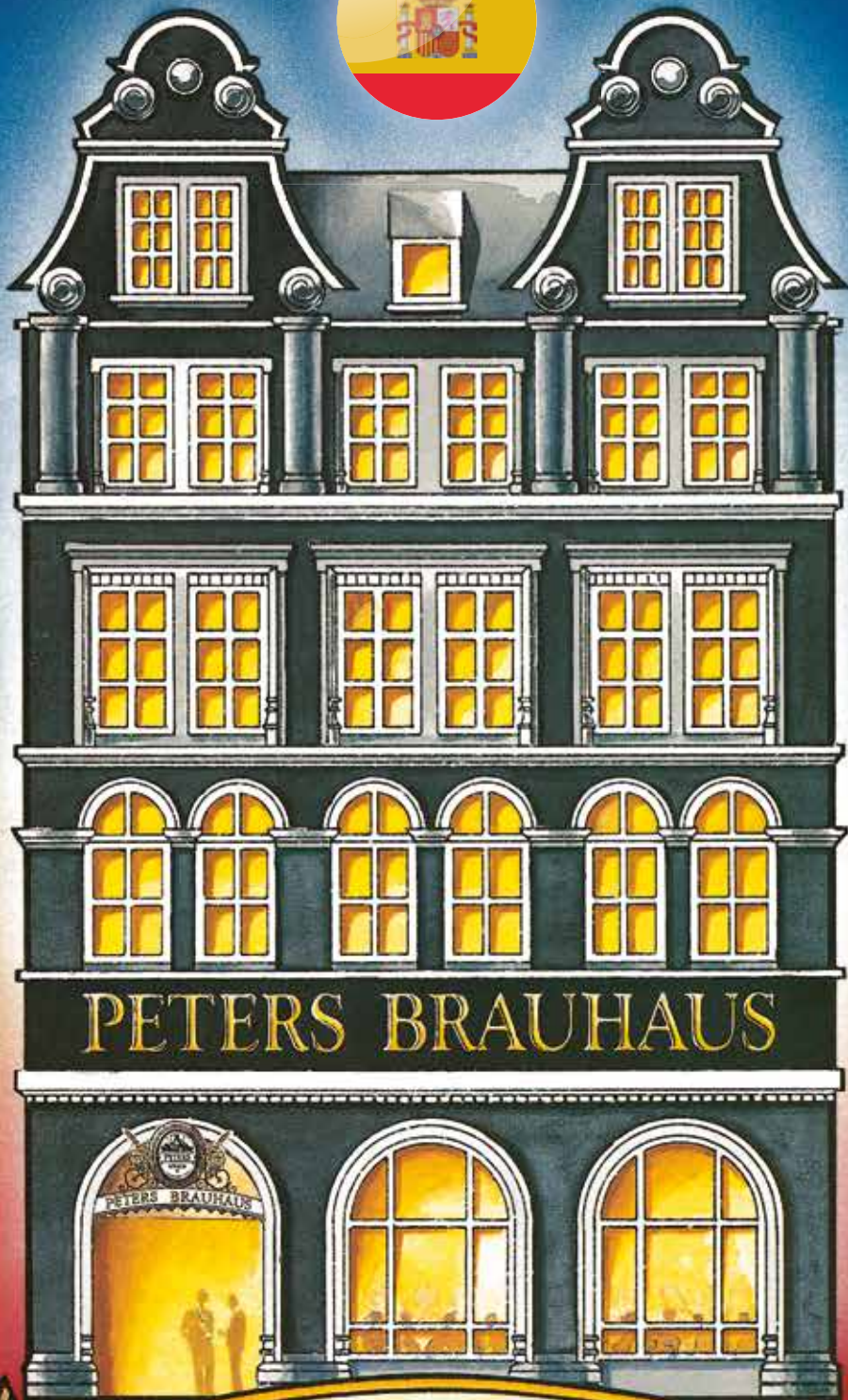


FOODERKAAT

MENÚ



1544

Am Alder Maat en dr Müllejass

1994

La cervecería histórica „Zum Kranz“



PLATOS

Biermenü

48

Taza de sopa del día

“Peters Bierfleisch”,

carne de vacuno en salsa especiada y oscura de Peters Kölsch, con col roja fresca y albóndigas de patata

Bieramisu

con crema de mascarpone y manzanas ralladas

39,50

Braumeister-Menü

50

Ensalada pequeña

Filete de pavo,

gratinado con queso, servido con salsa bearnesa, croquetas y ensalada

Strudel de manzana

con salsa de vainilla

37,50

ESPECIALIDADES DE CASA

- 55 **Peters Brauhaus-Topf** – tres medallones de cerdo con champiñones, salsa holandesa, patatas salteadas y ensalada 28,50
- 45 **Peters-Bierfleisch estofado tierno** – carne de vacuno en salsa especiada y oscura de Peters Kölsch, con col roja fresca y albóndigas de patata 27,50
- 54 **“Brauhaus-Pfanne”** – carne de codillo en salsa de cerveza de malta, con champiñones, patatas fritas con tocino y ensalada 27,90
- 36 **Codillo de cerdo** con chucrut y puré de patatas 24,50
- 37 **Codillo de cerdo** con col de milan y patatas fritas con tocino 24,50
- 52 **Plato de embutidos** – carne de codillo, bacon, morcilla y cerdo Kasseler, servidos sobre chucrut y puré de patatas 23,90
- 39 **Salchicha fresca de Colonia** con col de milan y patatas fritas con tocino 18,50
- 38 **Salchicha fresca de Colonia** con ensalada de patata casera 15,50
- 46 **Filete de pavo**, gratinado con queso, servido con salsa bearnesa, croquetas y ensalada 18,90
-  77 **Gratinado de patatas**, horneado con tomates, albahaca y mozzarella con salade 17,90
-  75 **Rösti en sartén** con queso fresco casero, aceitunas, tomates, cebollas rojas y queso gratinado 19,90
-  78 **Penne** en salsa vegana de verduras con soja picada y hierbas frescas, con salade 17,90

NUESTROS ESCALOPES

- 51 **Plato estilo Peters Brauhaus** con patatas salteadas con bacon y ensalada 23,90
- 68 **A la cazadora**, con salsa cremosa de champiñones, croquetas y ensalada 24,90
- 70 **A la Budapest**, con salsa de tomate y pimentón picante, croquetas y ensalada 24,90

SOPAS

- 13 **Sopa de goulash** picante 13,50
- 10 **Sopa de papata** con lardo 8,50





A C T U A L



Todos los precios están en euros.
Aceptamos tarjetas de débito, Visa, Mastercard y pagos sin contacto.




Disponemos de una documentación separada sobre alérgenos y aditivos. Por favor, pregunte a su camarero



ESPECIALIDADES DE COLONIA

- 23 **Codillo cocido** con chucrut y puré de patatas 26,90
- 53 **Codillo de cerdo**, chucrut, puré de patatas 20,90
- 33 **“Asado ácido al Rine” casero** – asado de vaca agri dulce con salsa de pasas, albóndigas de patatas y compota de manzanas 25,50
- 31 **“Cielo y Tierra”** – morcilla frita en pure de Patatas y compota de manzana 17,90
- 34 **Chuleta cocida de cerdo**, encurtida y ahumada, con chucrut y pure de patatas 18,50
- 32 **Habas con lardo** en una salsa cremosa y patatas salteadas 18,50

COCINA FRÍA


- 23 **Porción de tártaro con huevo**, cebollas, alcaparras, anchoas, pan y mantequilla 23,50
- 11 **Gelatina de carne** con salsa remoulade casero y patatas fritas con tocino 17,50
-  79 **Plato de ensalada** con queso feta, aceitunas y cebolla roja 18,90
- 73 **“Tünnes & Schäl”** – Plato de ensalada con tiras de pavo salteadas 19,90
- 99 *Ensalada de acompañamiento* 3,90

PEQUEÑOS PLATOS PARA EL KÖLSCH

- 3 **„Halve Hahn“** – Bocado de queso holandés con cebollas y mantequilla 8,50
- 4 **„Kölsche Kaviar“** – Bocado con morcilla y cebolla 8,50
- 1 **Bocado de tártaro** de cerdo 4,50
- 2 **Bocado de tártaros** 6,50

PARA PERSONAS POCO

(hasta 10 años)

-  805 **“Pasta Fun”** – pasta boloñesa vegana 9,50
- 802 **“Plato de superhéroes”** – escalope con patatas salteadas y col de Saboya 9,50
- 804 **“Plato pirata”** – salchicha con puré de patatas y compota de manzana 9,50

POSTRES / HELADO

- 82 **Bieramisu** – con crema de mascarpone y manzanas ralladas 12,50
Porción pequeña 8,50
- 83 **Strudel de manzana caliente con salsa de vainilla** 9,50
- 85 **Strudel de manzana caliente con helado de vainilla y nata montada** 10,50



Cerveza, agua, refrescos y más

PETERS KÖLSCH	- de barril, 0,2l	2,50
Jever Fun ,	sin alcohol, 0,33l	4,30
Schöffelhofer Weizen Grapefruit	sin alcohol, 0,33l	4,30
Refresco de ruibarbo ,	0,25l	3,80
Refresco de grosella ,	0,25l	3,80
Refresco de cereza y granada ,	0,33l	4,30
Agua mineral ,	agua sin gas, 0,25l	3,10
Agua mineral ,	agua sin gas, 0,75l	7,80
Pepsi Cola, Pepsi Max ,	0,2l	3,10
Schwip Schwap Orange ,	7up, 0,2l	3,10
Gerolsteiner refresco de manzana con gas	0,2l	3,10
Bebida de malta ,	0,2l	2,30

Licores / Especialidades de la casa

Van Laack's Korn	32 %, 2 cl	2,90
Köbes ,	Van Laack licor de hierbas	32 %, 2 cl 3,50
Nubbel ,	Van Laack Weizenkorn licor de guindas	15 %, 2 cl 3,50
Kabänes ,	Halbbitter licor de hierbas	30,2 %, 2 cl 3,50
Flimm Waldmeister ,	licor con vodka	17 %, 2 cl 2,80
Flimm Bärbelchen ,	Maracuyá - licor con vodka	18 %, 2 cl 2,80
Sarotti Schokoladenlikör	15 %, 2 cl	3,20
Williams von Schladerer	40 %, 2 cl	4,50
Obstler	38 %, 2 cl	3,30
Jubiläumsaquavit	42 %, 2 cl	4,10
Limoncello	2 cl	4,00
Grappa Nonino	41 %, 2 cl	6,20

Vino / Vino Espumoso

POR COPAS

Bullayer Brautrock Riesling	seco, 0,2l	6,50
Laufener Weinkeller Grauburgunder	seco, 0,2l	6,30
Auggener Schäf Spätburgunder Rose	seco, 0,2l	6,30
Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein	seco, 0,2l	6,80

BOTTLES

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

Vino / Vino Espumoso sin alcohol

Sekt Cuvee blanco	sin alcohol, 0,75l	24,80
Wein Cuvee blanco	sin alcohol, 0,75l	24,80
Wein Cuvee tinto	sin alcohol, 0,75l	24,80
Sekt, Piccolo	sin alcohol, 0,2l	11,90

Bebidas Calientes

Taza de café	3,60
Espresso	2,90
Doble Espresso	4,90
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,90
Café con leche	4,90
Vaso de té con limón	3,20



Una vez se le llamó “Zum Kranz”

Las fábricas de cerveza pertenecen a Colonia como Kölsch y el „Reducir a la mitad Hahn“, como la catedral, el círculo y el carnaval. El Brauhaus Peters con la dirección tradicional Mühlegasse 1 sobre el Alter Markt es el renacimiento histórico de la antigua fábrica de cerveza de Colonia „Zum Kranz“.

A la sombra de la torre del ayuntamiento de Colonia, la familia Peters ha reabierto un viejo capítulo de la historia cervecera de Colonia: Se abrió la fábrica de cerveza histórica „Zum Kranz“ de nuevo. Anno 1544 se mencionó por primera vez en los libros fiscales de cerveza de la ciudad.

La evidencia más temprana pictórica se encuentra en el plano de las calles de Franz Kreuter a partir del año 1748. Una foto en 1890 muestra la antigua fábrica de cerveza „Zum Kranz“ de la torre del Ayuntamiento como se ve en la esquina del viejo mercado (arriba). En primer lugar cervecera detectable y el dueño de la casa „Zum Kranz“ es 1780 Wilhelm Lammertz. En la agitación de la

Revolución Francesa a perder el nombre Brauer y sumergirse de nuevo sólo después de la entrada de los prusianos a Renania sucesivamente.

En Brauer Registro 1813 Andreas Gross llama. 1839-1841 asume Mathias Lölgén la fábrica de cerveza. Se siguió hasta 1869 Peter Simons y luego Josef Simons hasta 1873. De 1873 a 1889 Heinrich Weber lleva la fábrica de cerveza. Se lo pasa a Philipp Bendheuer. Debido a las muchas empresas de nueva creación de establecimientos industriales elaboración de la cerveza llegó 1898, al final de la cervecería „Zum Kranz“. La fábrica de algodón Brügelmann avanzada Actualmente en este punto de sus locales. Este fue también el „Zum Kranz“ en la. 1907 construyeron Brügelmann el prestigioso edificio Mühlengasse, que fue destruida en WW2 hasta hoy restaurada fachada.

Hasta mediados de 1994, aquí fue un restaurante gourmet. En noviembre de 1994, la casa fue „Zum Kranz“ volver a lo que era hace muchos siglos: a una fábrica de cerveza y original de Colonia.



**PETERS
BRAUHAUS**