

Kleinigkeiten

Laugnbrezel	3,20
• mit Butter	3,90
• mit Käse überbacken	4,50

Ofenkartoffel	6,20
mit Salatbeilage und Sour Cream	10,90
• mit frischen Nordseekrabben ²	

Flammkuchen

Elsässer Art	8,70
Sour Cream, Bacon und rote Zwiebeln	

Vegetarisch ^v	9,90
Sour Cream, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Hirtenkäse und Rucola	

Braumeister Art	9,70
Sour Cream, Pulled Pork, Kartoffelwürfel und Lauchzwiebeln	

Suppen

Husumer Krabbensuppe ^{2, GF}	6,80
mit Sahnehaube	

Zwiebel-Biersuppe	5,70
mit Crostini vom Backensholzer Käse	

Salate

Alle Salate sind wahlweise in French- oder Joghurt- Dressing mariniert

Kleiner Beilagen Salat ^{GF, v}	3,90
mit Gurken, Karotten, bunten Blattsalaten und Cherrytomaten	

Gemischter Braumeister Salatteller ^v	8,90
mit Gurken, Karotten, Cherrytomaten, Krautsalat, bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln und Brot	
• mit Hirtenkäse ^v	11,90
• mit gegrillter Maishähnchenbrust	15,90
• mit frischen Nordseekrabben ²	17,50

Fischspezialitäten

Husumer Pannfisch	15,90
Gebratenes Rotbarschfilet auf Senfsaatsauce mit Bratkartoffeln und buntem Salat	

Schollenfilet „Husum Spezial“	19,90
Gebratenes Schollenfilet mit Kartoffelrösti, frischen Nordseekrabben ² und Gurkensalat à la crème	

Die Haus Burger

Klassisch	
Burger vom Grill mit Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Bacon und Käse in einem Dinkelbrötchen mit Brauhaus-Burgersoße	

Galloway Rind ca. 200 g	15,90
Hausgemachtes Pulled Pork ca. 200 g	16,90
• mit Steakhaus/Süßkartoffel Pommes	+ 3,50

Burger ohne Brot	
Burger vom Grill mit Deichkäse überbacken auf einem Rucolabett, mit gegrilltem Bacon, roten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurke, dazu Aioli, Chimichurri und ein kleiner Salat	

Galloway Rind ca. 200 g	14,90
Hausgemachtes Pulled Pork ca. 200 g	15,90
• mit Steakhaus/Süßkartoffel Pommes	+ 3,50

Unsere Steaks

Zu allen Steaks gibt es einen bunten Salat, Baguette, Aioli, Chimichurri und Kräuterbutter

Frisico Schweinerückensteak ca. 200 g	16,90
mit einer Malzkruste überbacken	

Heimisches Rumpsteak ca. 200 g	23,90
---------------------------------------	-------

Filetsteak vom Galloway Rind ca. 200 g	29,50
---	-------

Filet von der Maishähnchenbrust ca. 200 g	15,90
--	-------

Schaschlik ca. 250 g	19,50
von Schweinenacken und Rumpsteak mit frischer Paprika, geräuchertem Speck und Zwiebeln	

Grillteller ca. 250 g	24,90
Medaillons von Rumpsteak, Frisico Schweinerückensteak, Maishähnchenbrustfilet & Bierbratwurst	

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Beilagen statt Brot	3,50
Aufpreis pro Portion	

- ½ gebackene Kartoffel
- Steakhaus Pommes
- Süßkartoffel Pommes
- Bratkartoffeln
- Süßkartoffel-Gnocchi

Warme Soßen	3,00
Aufpreis pro Portion	

- Pfeffersoße
- Champignonrahmsauce
- Sauce béarnaise

Unsere Brauhaus Klassiker

Hallig Brot klassisch	17,90
Nordseekrabben ² auf gebuttertem Vollkornbrot mit zwei Spiegeleiern und Salatbeilage	
• mit Bratkartoffeln	+ 3,50

Rostbrätel	16,50
In Husumer Bier mariniertes Nackensteak vom Frisico Schwein mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln	

Bierkutschersteak	17,90
Rinderhüftsteak mit Senf-Zwiebelkruste gratiniert gebutterten Zuckerschoten und Kartoffelrösti	

Original Husumer Bier-Currywurst ^{LF}	11,90
mit hausgemachter Currysauce, gebratenen Zwiebeln und Steakhaus Pommes	

Spare Ribs	16,80
mit Honig-Mandarinensauce, Kräuterbaguette und Salatbeilage	

Schnitzel vom Frisico Schwein	14,90
paniert mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	

Überbackene Zucchini ^v	12,90
mit Tofu-Gemüseragout gefüllt und mit Deichkäse gratiniert, dazu Cherrytomaten und Süßkartoffel-Gnocchi	

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze ^{GF}	4,90
mit Mohn-Vanillesauce	

Kugel Eis	2,10
• Portion Sahne	0,90

Heiße Getränke

Becher Tee ^{BIO}	2,70
----------------------------------	------

Espresso	2,30
-----------------	------

Café crème ^{BIO fairtrade}	3,50
--	------

Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, heiße Schokolade	3,80
---	------

Pharisäer, Tote Tante 4 cl.	6,50
------------------------------------	------

Bierbrände & Likör 2 cl

Hausgemachter Bierlikör ^{20%}	3,40
---	------

Bierbrand ^{40%}	4,90
---------------------------------	------

Bockbierbrand Barrique ^{40%}	4,50
--	------

Husumer Bier

Helles Lager, Dunkles Lager	
Weizenbier ^{Sommer, Bernstein Märzen Winter}	
Saisonbier & Alster	
0,3 l	3,90
0,5 l	4,90

Bierprobe ^{Dienstag bis Donnerstag}	6,50
4 x 0,1 l	

Alkoholfreies Bier	4,10
0,33 l <i>Flasche</i>	

Alkoholfreies Weizenbier	5,10
0,5 l <i>Flasche</i>	

Alkoholfreie Getränke

Husums Brauhaus Tafelwasser mit und ohne	
0,3 l	2,10
0,5 l	2,80
0,75 l <i>Flasche</i>	4,90

Husumer Mineralbrunnen ^{Classic oder naturell}	5,90
0,75 l <i>Flasche</i>	

Säfte Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja und Rhabarber	
0,3 l	3,90

Als Schorle	
0,3 l	3,70
0,5 l	4,70

Thomas Henry	
Bitter Lemon ¹ 0,2 l <i>Flasche</i>	3,90
Tonic Water ¹ 0,2 l <i>Flasche</i>	3,90

Pepsi ⁺ , Pepsi light ^{+-*2x} , 7up ² , Mirinda ⁻² , Spezi ⁺⁻²	
0,3 l	3,70
0,5 l	4,70

Obstbrände & Geist 2 cl

Obstwasser	
Apfel/Birne ^{38%}	3,60

Schwarzwälder Kirschwasser ^{42%}	4,90
--	------

Williams Birne ^{40%}	
Zwetschgenwasser ^{40%}	
Wald Himbeergeist ^{42%}	4,70

Spirituosen 2 cl

Korn ^{32%}	2,30
Inselaquavit ^{38%}	2,70
Fragen Sie uns gerne nach weiteren Angeboten	

Wein & Sekt

Riesling ^A	
QbA, trocken, 0,25 l	5,90

Chardonnay ^A	
QbA, trocken, 0,25 l	6,90

Grüner Silvaner ^B	
QbA, halbtrocken, 0,25 l	5,10

Spätburgunder Weißherbst ^C	
QbA, trocken, 0,25 l	6,30

Spätburgunder Rotwein ^C	
QbA, trocken oder halbtrocken, 0,25 l	6,70

Weißweinschorle	
0,25 l	4,50

Piccolo Hausmarke	
Cuvée trocken, 0,2 l	8,50

We ♥ Karten

Früher war nur Bares Wahres – jetzt sind die Karten bei uns Trumpf ♠ Um den Bargeldtausch zu reduzieren, bitten wir Sie, mit EC-Karte, Visa oder MasterCard zu bezahlen.

Handy auf dem Tisch obliegt der eigenen Verantwortung.

Schon gehört? Unser Online Shop ist da! Schaut rein, kauft ein! ☺ www.kuestenkiosk.de

