

Kleinigkeiten

Laugenbrezel	3,00
• mit Butter	3,70
• mit Käse überbacken	4,20

Ofenkartoffel	
mit Salatbeilage und Sour Cream	6,00
• mit Räucherlachsstreifen	9,80
• mit geräuchertem Tofu	8,90

Flammkuchen

Elsässer Art	8,50
Sour Cream, Bacon und rote Zwiebeln	

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

Braumeister Art	9,70
Crème fraîche, Pulled Pork, Kartoffelwürfeln und Lauchzwiebeln	

Suppen

Husumer Krabbensuppe ^{2, GF}	6,20
mit Sahnehaube	

Zwiebel-Biersuppe	5,20
mit Crostini vom Backensholzer Käse	

Salate

Alle Salate der Saison sind wahlweise mit Caesar-, French- oder Malzbier-Dressing mariniert

Kleiner Beilagen Salat ^{GF, V}	3,70
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	15,50
• mit frischen Nordseekrabben ²	17,50

Brauhaus Newcomer

Malzschlegel	15,90
Gebackene Malzbier-Hähnchenkeule gefüllt mit Hirtenkäsecreme auf mediterranem Gemüse mit Süßkartoffel-Gnocchi	

Bierkutschersteak	16,90
Rinderhüftsteak mit Senf-Zwiebelkruste gratiniert, gebutterte Zuckerschoten und Kartoffelrösti	

Süßkartoffel-Crêpe	12,90
mit Tofu Bolognese gefüllt und Deichkäse überbacken, Cherrytomaten und Rauke	

Fischspezialitäten

Husumer Pannfisch	14,90
Gebratenes Rotbarschfilet auf Senfsaatsoße mit Bratkartoffeln und buntem Salat	

Schollenfilet „Husum Spezial“	17,90
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	15,50
Hausgemachtes Pulled Pork ca. 200 g	16,50
• 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	14,50
Hausgemachtes Pulled Pork ca. 200 g	15,50
• mit Steakhaus/Süßkartoffel Pommes	+ 3,50

Unsere Brauhaus Klassiker

Hallig Brot klassisch	15,90
Nordseekrabben ² auf gebuttertem Vollkornbrot mit zwei Spiegeleiern und Salatbeilage	
• mit Bratkartoffeln	+ 3,50

Rostbrätel	15,50
Mit Husumer Bier mariniertes Nackensteak vom Frisico Schwein mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln	

Schmorhaxe vom Frisico Schwein ^{LF}	16,20
In Dunkelbier geschmorte Schweinehaxe mit Speck-Sauerkraut und Salzkartoffeln	

Original Husumer Bier-Currywurst ^{LF}	10,90
mit hausgemachter Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Steakhaus Pommes	

Spare Ribs	16,80
mit Honig-Mandarinensoße, 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	

Unsere Steaks

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

Frisico Schweinerückensteak ca. 200 g	15,90
mit einer Malzkruste überbacken	

Heimisches Rumpsteak ca. 200 g	22,90
---------------------------------------	-------

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

Filet von der Maishähnchenbrust ca. 200 g	14,50
--	-------

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

Grillteller ca. 250 g	23,50
Medaillons von Rumpsteak, Frisico Schweinerückensteak, Maishähnchenbrustfilet & Bierbratwurst	

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Beilagen statt Brot	
Aufpreis pro Portion	3,50

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

Warme Soßen	
Aufpreis pro Portion	3,00

- Pfeffersoße
- Champignonrahmsoße
- Sauce béarnaise

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze ^{GF}	4,50
mit Mohn-Vanillesoße	

Kugel Eis	1,90
• Portion Sahne	0,90

Bierbrände & Likör 2 cl

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

Hausgemachter Bierbrand ^{40%}	4,30
---	------

Hausgemachter Bockbierbrand Barrique ^{40%}	4,80
--	------

Spirituosen 2 cl

Korn ^{32%}	2,20
----------------------------	------

Inselaquavit ^{38%}	2,70
------------------------------------	------

Fragen Sie nach unserem weiteren Angebot

Husumer Bier

Helles Lager, Dunkles Lager	
Weizenbier Sommer, Bernstein Märzen Winter	
Saisonbier & Alster	
0,3 l	3,50
0,5 l	4,50

Green Lion ^{4 * * 6%}	
0,3 l	5,10
0,5 l	6,10

Bierprobe ^{Dienstag bis Donnerstag}	
4 x 0,1 l	6,20
5 x 0,1 l	7,80

Alkoholfreies Bier	
0,33 l <i>Flasche</i>	3,90

Alkoholfreies Weizenbier	
0,5 l <i>Flasche</i>	4,90

Alkoholfreie Getränke

Husums Brauhaus Tafelwasser mit und ohne	
0,3 l	1,90
0,5 l	2,60
0,75 l <i>Flasche</i>	4,70

Husumer Mineralbrunnen ^{Classic oder naturell}	
0,75 l <i>Flasche</i>	5,70

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

Als Schorle	
0,3 l	3,50
0,5 l	4,50

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 , Presta light [*]	
0,3 l	3,50
0,5 l	4,50

Heiße Getränke

Becher BIO Tee	2,70
-----------------------	------

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

Becher BIO fairtrade Kaffee	3,10
------------------------------------	------

Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, heiße Schokolade	3,60
---	------

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

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

Sekt Hausmarke	
Cuvée trocken	
0,75 l	32,00

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

Obstbrände & Geist 2 cl

Obstwasser	
Apfel/Birne ^{38%}	3,20

Schwarzwälder Kirschwasser ^{42%}	4,70
--	------

Williams Birne ^{40%}	
Zwetschgenwasser ^{40%}	
Wald Himbeergeist ^{42%}	4,50

We ♥ Karten

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

Handy auf dem Tisch obliegt der eigenen Verantwortung.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer und Service.

GF glutenfrei, LF laktosefrei, v vegetarisch, + Koffein, ++Taurin, - mit Farbstoff, * mit Süßungsmitteln, x mit einer Phenylalaninquelle, 1 mit Chinin, 2 Konservierungsstoffe, 3 Husumer Helles mit 7up, 4 Husumer Bier, Wodka, Taurin-Coffein-Brause, Orangenlikör, Farbstoff. A Weingut Emil Bauer, Pfalz, B Weingut Rogenwieser, Pfalz, C Oberrotweiler Winzer eG, Baden

Allergene: Einen Nachweis der Allergene können Sie beim Servicepersonal anfragen.