

Kleinigkeiten

Laugenbrezel 	3,20
• Butter	3,90
• Backensholzer Deichkäse	4,50

Braumeisters Wurstsalat	
Treberbrot	7,90

Ofenkartoffel 	
Sour Cream • kleiner Salat	6,90

Süppchen


Kürbis-Kartoffelsuppe	
Kochwurstscheiben	6,70

Bier-Zwiebelsuppe 	
Backensholzer Käse Crostini	6,20

Deftige Gulaschsuppe	
Sour Cream	6,90


veggie

Zucchini 	13,90
Tofugemüseragout • Süßkartoffel Gnocchi Cherrytomaten • Rucola <i>vegan</i> • Backensholzer Deichkäse	+ 2,50

Weitere veggie Gerichte sind mit einem  markiert.

Salat Bowls

Kleine Salat Bowl 	3,90
Malzdressing	

Braumeisters Salat Bowl	9,90
Ebly • Blattwerk • Gurke • Karotte Tomate • Weißkraut • rote Zwiebeln • Treberbrot • <i>Bier-Hirtenkäse</i> • Zwiebelcreme  + 4,00 • Frisco Haxenfleisch • Senfcreme + 5,00 • Knusper Sherry Matjes • Apfelcreme ² + 6,00	

Kräuterjoghurt-Dressing oder Malzdressing

Deftiges zum BIER

Leberkäse	
Schmorzwiebeln • Bratkartoffeln • Spiegelei	17,90

Spare Ribs	
Honig-Mandarinensoße • Kräuterbaguette Salatbeilage	24,90

Grünkohl	
Salzkartoffeln • Kassler • Kochwurst geräucherte Backe •	17,50

Hausgemachte <i>Bierspätzle</i> 	13,90
Helles Lager • Husumer Käse • Deichkäse Röstzwiebeln • kleiner Salat	

Original Husumer Bier-Currywurst	12,90
Hausgemachte Currysoße • Zwiebeln Steakhaus Pommes	

Schnitzel vom Frisco Schwein	17,90
<i>Weizenmalz</i> • Bratkartoffeln • kleiner Salat	

Burger

Klassisch	
Salat • Gurke • Tomate • rote Zwiebel • Bacon Käse • Dinkelbrötchen • Brauhaus-Burgersoße	
Galloway Rind ca. 200 g	18,90
Pulled Pork ca. 200 g	18,90
• mit Steakhaus Pommes	+ 3,50

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze	4,90
Mohn-Vanillesoße	

Parfait • <i>Bierlikör</i>	6,90
<i>Bierpflaumen</i> • Nuss Krokant	

Kugel Eis	2,20
• Portion Sahne	0,90

Husumer Röödjbiir (HRB)

Fruchtig und süß

Alkohol: 5,7 %vol. (Stammwürze P13)

0,5l 5,90

Das neue Saisonbier ist ein obergärige Bierspezialität, extra eingebraut für den friesischen Herbst. Frisch und herb.
Seine rote Farbe hat es durch spezielle Karamellmalze.
Nach anglikanischer Brauart gebraut, mit amerikanischen Hopfen, welche durch eine spezielle Kalthopfung ihr fruchtiges
Aroma entfalten. Zitrone und ein Hauch Südfrüchte lassen sich erahnen.
Sünhaid! (Prost auf friesisch)
-Braumeister J. Langguth

Fischduett

Gebratenes Rotbarschfilet • Schollenfilet • Kürbisragout • Schmorkartoffeln
18,90

Rumpsteak 200g

Chimichurri • Aioli • Baguette • kleener Salat
28,90

Gegrillte Maishähnchenbrust 160g

Chimichurri • Aioli • Baguette • kleener Salat
17,90