

## „Brauhaus-Buffer“

### Vorspeise

„Brauhausplatte“ mit frischem Mett & roten Zwiebeln, Mettenden,  
original kölscher „Flönz“ & Kalbsleberwurst, dazu Löwensenf „original“

Rustikale Fischvariation mit Bismarck-Heringsröllchen,  
Sahne-Heringsfilet „Hausfrauen Art“ & Bratröllchen

Kleine Hackfleischbällchen mit mittelscharfem Senf

„Rheinischer Kartoffelsalat“ mit Gurke, Ei & Apfel

Weißkrautsalat mit geröstetem Speck

### Hauptgericht

Knusprige Mini-Schweinshaxen mit Schwarzbiersauce, Bratkartoffeln & Rahmsauerkraut  
„Himmel & Äd“ – Gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln auf Kartoffelpüree & Apfelkompott  
„Dicke Bohnen“ mit gekochtem Bauchspeck & Petersilienkartoffeln

(nach Saison/ wahlweise: Grünkohl „bürgerlich“ mit Mettwurst;  
„Rheinischer Sauerbraten“ (vom Rind) mit frischen Spätzle & Apfelmus)

### Dessert

Herrencrème mit Mandelsplittern

„Milchreis“ – lauwarm serviert – mit heißen Kirschen & Zimtzucker

(alternativ: Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce)

„Halver Hahn“ – Röggelchen mit mittelaltem Holländer, guter Butter & Senf