

# Beim Brauer

8008 RESTAURANT

## Vorspeisen

### FISCH

- Gebratene Riesengarnelen** 8,50 €  
mit Röstbrot und Aioli
- Sashimi** 9,50 €  
vom norwegischen Lachs  
mit Wasabi und Sojasauce

### FLEISCH

- Mini Beef-Tatar Burger** 9,50 €  
im kleinen Brioche mit Zwiebelmarmelade

### VEGGIE

- Caprese** 8,50 €  
Sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella  
mariniert mit Meersalz, Olivenöl, Balsamico
- Kleiner Beilagensalat** 4,50 €  
Bitte bedienen Sie sich am Buffet

### SUPPEN

- Ochsenkraftbrühe** 5,50 €  
mit handgedrehten Markklößchen,  
Gemüsejulienne und Ochsenfleisch

# Beim Brauer

800° RESTAURANT

## Soulfood

### **Brauers Spare Ribs mit BBQ Marinade**

17,50 €'

dazu Ofenkartoffel, Kräuterquark und Krautsalat

## Menü

### BRAUER'S 800°C MENÜ

#### **Rindfleischsuppe**

mit handgedrehten Markklößchen,  
Gemüsejulienne und Ochsensfleisch

\*\*\*\*\*

#### **Eifler Rinderfilet am Stück 0,6 kg**

mit Champignons, Speckbohnen,  
Rotweinsauce, Kräuterbutter und Steakhouse Pommes

\*\*\*\*\*

#### **„Lavabombe“**

Implodierende Schokoladenkugel  
mit Vanilleeis und heißer Karamellsauce

Preis für 2 Personen

89,00 €

„EINFACH, EHRlich UND ECHT.  
OHNE SCHNICKSCHNACK UND DRUMHERUM.  
GUT MUSS ES SEIN - SO LIEBEN WIR ES.“

# Beim Brauer

8008 RESTAURANT

## Steaks

### TOMAHAWK VOM CHARRA RIND

**Tomahawk vom Charra Rind** 1kg 89,50€

Die Charra Rinder aus Spanien leben stets unter freiem Himmel oder im offenen Stall. Eine Qualitätsaufsicht überwacht stets die Regeln der Haltung, die die Qualität schützen.

### LUMA RUMPSTEAK

**Luma Rumpsteak** 200g 49,50€

Das Geheimnis des LUMA Fleisch besteht aus einer Kombination von langsamer Reifung am Knochen und der Verfeinerung durch den speziellen Edelschimmelpilz. Diese Veredelung macht das Fleisch noch zarter und verleiht ihm die unverkennbare, nussige LUMA-Geschmacksnote.

### IRISH BLACK ANGUS

**Hanging Tender** 250g 29,50€

Ein Rind hat viel mehr zu bieten als nur sein Filet. Das beweist kaum ein Cut so gut, wie das Hanging Tender. Das innenliegende Fleisch sitzt direkt an den Nieren und heißt daher in Deutschland auch Nierenzapfen. In Tranchen serviert!

#### BEILAGEN NACH WAHL

Rotweinsauce • Kräuterbutter • Cafe de Paris-Butter • Speck-Zwiebel-Butter  
Ofenkartoffel mit Quark • Steakhouse Pommes • Curly Fries • Bratkartoffeln  
Kleiner Blattsalat • Speckbohnen • Caesar Salad • Champignons und Zwiebeln

# Beim Brauer

8008 RESTAURANT

## Steaks

DRY AGED ROASTBEEF - 100% EIFEL

AUS UNSEREN EIGENEN REIFESCHRÄNKEN

<b>Rumpsteak vom Limousin Rind</b>	200 g	27,50 €
	300 g	35,50 €
<b>Rib-Eye vom Limousin Rind</b>	300 g	34,50 €

Die Rinderrücken reifen in unseren Reifeschränken im Restaurant bei konstant unter 4°C und ca. 85% Luftfeuchtigkeit mindestens 21 Tage am Knochen.

LIMOUSIN RIND - 100% EIFEL

<b>Rinderfilet am Stück</b>	600 g	77,50 €
<b>Filetsteak</b>	200 g	29,50 €
<b>Filetsteak "Ladies Cut"</b>	160 g	24,00 €

14 Tage am Knochen gereiftes Eifler Rinderfilet vom Limousin Rind.

### BEILAGEN NACH WAHL

Rotweinsauce • Kräuterbutter • Cafe de Paris-Butter • Speck-Zwiebel-Butter  
Ofenkartoffel mit Quark • Steakhouse Pommes • Curly Fries • Bratkartoffeln  
Kleiner Blattsalat • Speckbohnen • Ceasar Salad • Champignons und Zwiebeln

### BEEF TASTING A LA CARTE

200 g **Luma Rumpsteak** • 300 g **DRY Aged Rumpsteak**

250 g **Hanging Tender** • 200 g **Limousin Rinderfilet**

dazu servieren wir: Grillgemüse • Steakhouse Pommes • Café de Paris Butter

für 4 Personen ca. 240 g	pro Person	36,00 €
für 3 Personen ca. 310 g	pro Person	48,00 €
für 2 Personen ca. 475 g	pro Person	72,00 €

# Beim Brauer

8008 RESTAURANT

## Burger

Unser Geheimnis: Wir verwenden pures Rinderhackfleisch und 30 % DRY AGED Hackfleisch von unseren Ochsen. Und das Beste: Alles selbstgemacht – Burgerbrötchen, Saucen, Patties ... Einfach lecker!

<b>Klassik Burger</b>	9,50 €
Burgerfleisch mit Käse, Bacon, Champignons , Salat, Tomate, Mayonnaise und Zwiebeln	
<b>Bacon &amp; Cheese-Burger</b>	14,50 €
Burgerfleisch umhüllt mit knusprigem Bacon, Essiggurke, Salat , Tomaten, Zwiebeln, hausgemachter Mayonnaise, Cheddar Käse, Gouda und Camembert, BBQ-Sauce und Spiegelei	
<b>Double Bacon &amp; Cheese-Burger</b>	19,50 €
Von allem das Doppelte!	
<b>Pulled Beef Burger mit BBQ Sauce mariniert</b>	14,50 €
Krautsalat, geröstete Zwiebeln, Tomate, Käse, Salat	
<b>Caprese Burger</b>	15,50 €
Burgerfleisch mit Büffelmozzarella, Balsamicocreme, Tomaten, Speck, hausgemachter Mayonnaise, Salat und Zwiebeln	
<b>Surf &amp; Turf-Burger</b>	15,50 €
Burgerfleisch mit Thousand Island Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln, Cheddar und gebratene Garnelen	
<b>Veggie Burger</b>	12,50 €
Gemüsepatty mit Salat, Tomate, Käse, Champignons, Zwiebeln und Mayonnaise	

*Da wir pures Rinderhackfleisch verwenden werden alle Burgerpatties leicht medium gebraten – so sind sie besonders saftig.*

**Alle unsere Burger servieren wir mit Steakhouse Pommes.**

# Beim Brauer

8008 RESTAURANT

## Salat & Pasta

### SALAT\*

<b>Cesar Salad</b>		10,50 €
Römersalat mit Parmesan und Crôutons mit Cesar Dressing	<i>klein</i>	5,50 €
<b>Beilagensalat</b>		9,50 €
<b>Großer Salatteller</b>		4,50 €
Bedienen Sie sich am Salatbuffet!		

### PASTA\*

<b>Pasta Mediterran</b>		9,50 €
mit Tomaten-Sugo und gehobeltem Parmesan		

### SPEZIAL\*

<b>Ramen Bowl</b>		12,50 €
Japanische Weizennudeln in würziger Brühe mit Gemüse, Onsen Ei, eingelegtem Ingwer und Kresse on Top		
<b>Lachs-Reis Bowl</b>		18,50 €
Gebratener Lachs mit Gemüse, Kresse, Terijaki -Reis		

### \* Wählen Sie Ihr Lieblings-Topping:

gebratene Hähnchenbrust		4,50 €
gebratenes Lachsfilet		8,50 €
gebratene Riesengarnelen		7,50 €

# Beim Brauer

8008 RESTAURANT

## *Brauer's Klassiker*

<b>Gebratene Ochsenleber</b>	11,50 €
mit Zwiebeln, Äpfeln, Bratkartoffeln und Salat	
<b>Eifeler Ochsengulasch</b>	15,50 €
aus der Keule, mit Butterspätzle und Salat	
<b>Sous-Vide* gegarte Ochsenwade</b>	16,50 €
auf Speckbohnen, Spätzle und Rotweinsauce	
<b>Brauerschnitzel</b>	13,50 €
mit Rahmzwiebeln und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Jägerschnitzel</b>	13,50 €
mit Champignon-Rahmsauce dazu Pommes und Salat	
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	11,50 €
vom Eifeler Schweinerücken dazu Pommes und Salat	

## *Kinderkarte*

<b>Kinderschnitzel</b>	6,50 €
mit Pommes und Gurkensalat	
<b>Mini-Klassik-Burger</b>	7,50 €
mit Cheddar, Bacon, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Steakhouse Pommes	
<b>Spätzle</b>	5,50 €
mit Champignonrahmsauce	

# Beim Brauer

8008 RESTAURANT

## Dessert

<b>Steinborner Lavabombe für Zwei</b>		12,00 €
Implodierende dunkle Schokoladenkugel mit Vanilleeis und heißer Karamellsauce		
<b>Karamellisierte Mango-Crème brûlée</b>		6,00 €
mit grünem Apfel Sorbet		
<b>Lauwarmes Schokoküchlein</b>		6,00 €
mit Vanilleeis		
<b>Sorbetvariation zur Wahl</b>	<i>Kugel</i>	1,50 €
Kirsche • Mango • Zitrone • grüner Apfel		

## Käse

<b>Conte, Chaource und Reblochon</b>		12,00 €
mit hausgemachtem Feigensenf und Früchtebrot		

Folgende Produkte in unserer Küche enthalten Zusatzstoffe:

Bacon<sup>3,7</sup> • Essiggurke<sup>5</sup> • Speck<sup>3,7</sup> (auch in Bratkartoffeln) • Kartoffelklößen<sup>5</sup>

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz, 2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Sulfite, 5 Konservierungsstoffe,  
6 Säuerungsmittel, 7 Antioxidationsmittel, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt 10 Aromastoff

**Viele Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste bzw. beraten wir Sie gerne persönlich.**