

## Speisekarte – Brauerei Christ

€

- 
- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 1  | <i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>  | 11,00 |
|    | mit Rucola / gerösteten Pinienkernen / Parmesanhobel A J H 6  |       |
| 2  | <i>„Sylter Ofenkartoffel“ gefüllt mit Sauerrahm</i>   | 13,90 |
|    | Grönlandshrimps / Räucherlachs / Senf-Dillcreme und Salatbeilage B J 6  |       |
| 5  | <i>Rösti „dreierlei Fisch“ Räucherlachs / Shrimps / Matjes</i>  | 13,50 |
|    | Radicchio-Salatbouquet / Senfdillcreme / Meerrettich B J A 3 1 6  |       |
| 6  | <i>Kartoffel-Petersilienwurzelsuppe mit Chorizo scharf</i> G 1 1  | 6,90  |
| 7  | <i>Hausgemachte Terrine Goulaschsuppe</i>   | 7,50  |
| 9  | <i>„Winzer Salatteller“</i>   | 13,50 |
|    | Gartensalate / Tomaten / Gurken / Paprika / Radieschen<br>Mini-Camemberts / Kapernmayonnaise / Preiselbeeren A G J 1              |       |
| 10 | <i>Hähnchenfilets in Teriyakisauce</i>  | 13,90 |
|    | Blattsalate / Tomaten / Gurken / Paprika / Radieschen / Walnüsse A F H J  |       |
| 11 | <i>Salatteller mit gebackenen Putenfiletstreifen</i>  | 13,90 |
|    | italienische Blattsalate mit Tomaten- und Gurkenwürfeln<br>gebratenen Champignons / Pinienkerne / Parmesanhobel J G A 1           |       |
| 12 | <i>Hähnchenfilet mit Tomaten und Büffelmozzarella</i>   | 16,90 |
|    | frische Spaghetti / Tomatensugo / Knoblauch / getrocknete Tomaten G A 2 6   |       |
| 13 | <i>„Brauerei Christ“ Pfanne</i>   | 17,30 |
|    | Steaks vom Rind und Schwein / Speckstreifen / Kräuterbutter / Röstkartoffeln<br>Sauce Bearnaise und kleiner Salatteller A G J 1 2 |       |
| 14 | <i>Argentinisches Rinderfilet in Pfefferrahmsauce 200g</i>  | 27,90 |
|    | Pfannengemüse mit Zwiebeln / Paprika / Zucchini / Möhren / Pilzen<br>dazu Kartoffelgratin A J G 1                                 |       |
| 15 | <i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter 250g</i>   | 23,00 |
|    | <u>oder Pfefferrahmsauce</u> / Bohnenbündchen / Röstkartoffeln A G J 1  |       |
| 16 | <i>„Braumeister Salatplatte“</i>  | 15,90 |
|    | kleines Rinderfilet im Speckmantel mit Kräuterbutter<br>kleines Schnitzel mit Kapernmayonnaise und Salat A G C 1                  |       |

- 17 *Rumpsteak „Rucola“* 17,50  
extra flach geschnittene Scheiben vom Roastbeef auf italienischen Blattsalaten mit Strauchtomaten / Parmesanhobel / Rosmarinkartoffeln J 6
- 18 *Wild! Wildschweinrücken an Preiselbeerjus* 23,90  
Rotkohlroulade gefüllt mit herzhafter Wildfüllung und Steinpilzpasta G A 6
- 19 *Rindsroulade gefüllt mit Bacon, Zwiebeln und Gürkchen* 18,50  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen G J 6
- 22 *Das Christschnitzel* 14,60  
wahlweise: Champignonrahmsauce / Zigeunersauce / Zwiebel-Dijonsenfauce  
Pommes frites und kleiner Salatteller A C G J I
- 23 *Hausgemachter Sauerbraten von der Färse ( vom Rind )* 19,90  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen G 6 2
- 24 *Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ der Klassiker!* 21,00  
Gurken / rote Beete / frische Champignons / rote Zwiebeln / Rösti
- 25 *„Nutaaq“ der Neue! Kabeljaufilet* 22,90  
Pommery-Weißweinsenfauce / Gemüsejulienne / Rosmarinkartoffeln G J I
- 26 *Gemüserösti mit Käse gratiniert* 14,00  
mit frischem Gemüse und Pilzen im Pfännchen serviert / kleiner Salatteller G A 3
- 27 *Spaghetti mediterran vegetarisch* 15,00  
frische Pasta / Zucchini / Tomatensugo / Kirschtomaten / Parmesanhobel G A 6
- 28 *„Käsespätzle“ im Pfännchen serviert vegetarisch* 14,00  
Bergkäse / Röstzwiebeln / kleiner Salatteller G A 6

## Dessert

- 32 *Kaiserschmarrn ( Spezialität aus Österreich )* 8,50  
mit Vanillesauce und Apfelmus, Früchte A G 6
- 33 *Zweierlei Mousse au Chocolat* 7,50  
von weißer- und dunkler Schokolade / Himbeermarksauce / Früchte G 2 6
- 34 *„Devil´s Chocolat & Salted Caramel Eis“* 7,50  
Brownie mit Nüssen und Mascarponecreme G H 6