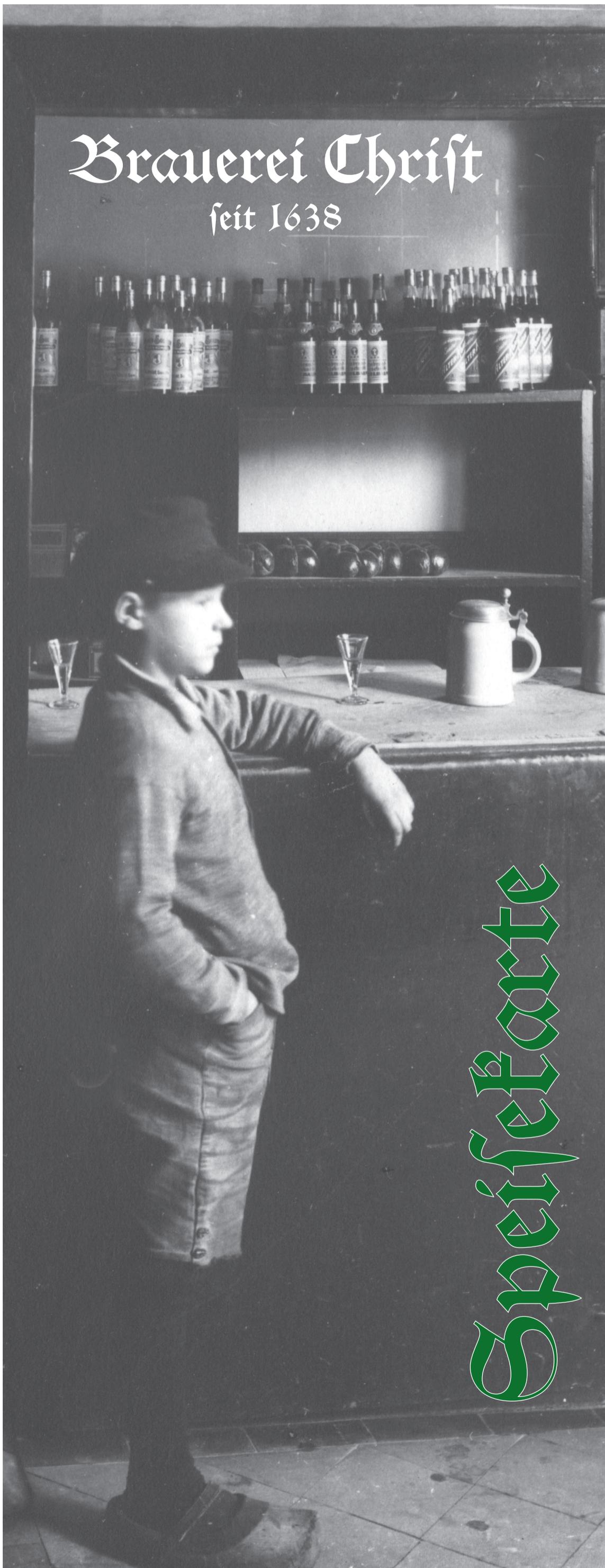


Brauerei Christ

seit 1638

Speisefarte



...lang ist sie, die Geschichte der „Brauerei Christ“!

Belegt ist, dass bereits 1584 das Fachwerkhaus mit Scheune, Ställen und Brunnen erbaut wurde. Im Jahre 1727 erwarb der Bierbrauer und Gastwirt Andreas Friedrich das Anwesen für 500 Taler und eröffnete eine Brauerei und Gastwirtschaft. 1775 wechselte das Anwesen in den Besitz der Familie Plange, die noch einen weiteren Gasthof in Soest betrieb.

1836 übernahm der Bäcker, Brauer, Brenner und Gastwirt Anton Christ den Hof. Dort, wo heute der Stammtisch steht entstand ein kleiner Laden, in dem die eigenen Produkte (Brot, Bier, Korn und Kümmel) direkt verkauft wurden. (Informationen: Uta Beate Schütz, Soest)

Seit 1980, sind wir die Familie Drees, als Betreiber in die Brauerei Christ eingestiegen und bemühen uns seitdem um das Wohl unserer zahlreichen Gäste.

Mit dieser aktuellen Speisekarte möchten wir Ihnen Geschmack machen auf unser umfangreiches Speisenangebot. Wir möchten es aber auch nicht versäumen, Sie darauf hinzuweisen, dass es sich trefflich feiern lässt in unserem „Bördesaal“ und den anderen Räumen!



Vorspeisen & kleine Gerichte €

1. *Carpaccio vom Rinderfilet* 13,90
mit Rucola / gerösteten Pinienkernen / Parmesanhobel A J H 6
2. *„Sylter Ofenkartoffel“ mit Sauerrahm* 16,90
Grönlandshrimps / Räucherlachs / Senf-Dillcreme / Salatbeilage B J 6
3. *Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Rote-Beete-Carpaccio* 14,90
geröstete Walnüsse / Sesamdressing / Salatbouquet G E K
4. *Rinderfiletstreifen in Teriyakisauce* 18,60
Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm und Salatbeilage A G H
5. *Rösti „dreierlei Fisch“* 15,90
Räucherlachs / Shrimps / Matjesfilets
Honig-Senf-Dillcreme / Preiselbeer-Meerrettich / Radicchio-Saltbouquet B J 1 6

Suppen €

6. *Westfälische Kartoffelsuppe* 6,90
Croutons / scharfe Chorizo / Frühlingslauch A G I
auch ohne Chorizo veggie
7. *Terrine hausgemachte Goulaschsuppe* 8,50
Hausbrot

Salate €

9. *Gemischter kleiner Salatteller* 6,90
mit Hausdressing G I 6
11. *Salatplatte mit gebackenen Putenbruststreifen* 16,90
Blattsalate mit Tomaten- und Gurkenwürfeln
gebratene Champignons / geröstete Pinienkerne / Parmesanhobel A G H J
12. *„Winzer Salatschüssel“ mit gebackenen Briespitzen* 14,90
Gartensalate / Tomaten / Gurken / Radieschen / Paprika
Kapernmayonnaise / Wildpreiselbeeren A G J 1

zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot / Baguette



Steak & Fleischgerichte

€

13. „Brauerei Christ Tsanne“ 19,90
Steaks vom Rind und Schwein / Speckstreifen / Kräuterbutter
Röstkartoffeln / Sauce Bearnaise / kleiner Salatteller AGJ12
15. Rumpsteak 250g vom Grill mit Kräuterbutter 26,50
wahlweise mit Pfefferrahmsauce
Bohnenbündchen und Röstkartoffeln AGJ1
17. „Braumeister Toast“ 21,90
Kleines Rinderfilet 150 g mit Kräuterbutter
Kleines Schnitzel mit Kapernmayonnaise und Salatbeilage AGC6
18. Barbarie Entenbrustfilet an Brombeer-Portweinjus 22,90
Kartoffelgratin / grüner Spargel / Sauce Hollandaise CGJ
19. „Brauer's Spareribs“ 19,90
pikant marinierte Kotelette Rippchen /
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / saure Beilage JK6
20. Rumpsteak „Rucola“ 22,00
extra flach geschnittene Rostbeefscheiben auf italienischen
Blattsalaten / Strauchtomaten / Parmesanhobel / Mini-Kartoffeln J6

Schnitzel

€

22. Das Försterschnitzel 17,50
Champignonrahmsauce / Pommes frites / kleiner Salat ACGJ1
23. Das Brauhausschnitzel 17,50
Zwiebel-Dijonsenf-Sauce / Pommes frites / kleiner Salat ACGJ1
24. Das Paprikaschnitzel 17,50
Paprika-Tomaten-Zwiebelsauce / Pommes frites / kleiner Salat ACGJ1



Fisch

€

25. *Spaghetti „mediterran“ mit Riesengarnelen* 23,90
frische Pasta mit Zucchini- und Paprikawürfeln
Tomatensalsa / Knoblauch / Parmesanhobel c 6
26. *Lachsfilet auf der Hautseite gebraten* 22,90
Zucchininudeln und Tagliarini in Curry-Cocossauce
kleiner Salatteller A G J 6

Pasta & Vegetarisches

€

27. *„Asia Bowl“ mit Udonnudeln* *vegan* 15,90
Paprika / Zucchini / rote Zwiebeln / Pilze / Teriyakisauce
28. *Vegetarisches Gemüserösti* 15,50
mit viel frischem Gemüse / Champignons / Paprika / Käse gratiniert
kleiner Salatteller G A 3
29. *Lasagne al Forno* 16,50
mit Bolognesesauce und kleinem Salatteller I G J

Dessert

€

31. *Zweierlei Mousse au Chocolat* 8,00
von weißer und dunkler Schokolade
frischen Früchten und Himbeermarksauce G 6 2
32. *Kaiserschmarrn (Spezialität aus Österreich)* 8,50
mit saisonalen Beilagen A C 6
33. *Bourbon Vanilleeis mit Himbeermarksauce* 8,00
frisches Beerenobst und Sahne



- | | | |
|-----|---|-------|
| 62. | <i>Pizza Margherita</i> | 9,00 |
| | Tomatensauce / Käse / frischer Basilikum AG 6 | |
| 63. | <i>Pizza „Dali“</i> | 12,00 |
| | Tomatensauce / rote Zwiebeln / Pepperoni / Knoblauch / Chorizo- spanische Paprikasalami und Büffelmozzarella AG 146 | |
| 65. | <i>Pizza Funghi</i> | 9,50 |
| | Tomatensauce / Käse / frische Champignons AG 6 | |
| 66. | <i>Pizza Prosciutto</i> | 9,50 |
| | Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken AG 146 | |
| 67. | <i>Pizza Salami</i> | 9,50 |
| | Tomatensauce / Käse / Salami AG 14 | |
| 68. | <i>Pizza Regina</i> | 10,00 |
| | Tomatensauce / Käse / gek. Schinken / frische Champignons AG 164 | |
| 69. | <i>Pizza „Re“</i> | 10,50 |
| | Tomatensauce / Käse / Salami / frische Champignons AG 146 | |
| 70. | <i>Pizza Salciccia</i> | 12,00 |
| | Tomatensauce / Käse / Büffelmozzarella / italienische Salami AG 146 | |
| 71. | <i>Pizza „Diabolo“</i> | 11,00 |
| | Tomatensauce / Käse / Salami / Paprika / scharfe Pepperoni und Knoblauch AG 146 | |
| 72. | <i>Pizza „Leonardo“</i> | 12,00 |
| | Tomatensauce / Käse / Sardellen / Knoblauch / rote Zwiebeln / Paprika / Kapern und Parmesan AG D6 | |
| 73. | <i>Pizza „Caruso“</i> | 12,50 |
| | Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Artischocken / frische Champignons / Knoblauch und Büffelmozzarella AG 146 | |
| 74. | <i>Pizza Gambaretti & Salmone</i> | 14,50 |
| | Tomatensauce / Käse / Shrimps / Räucherlachs AG H14 | |
| 75. | <i>Pizza „Giovanni“</i> | 11,00 |
| | Tomatensauce / frische Tomaten / Mozzarella di Bufola / Basilikum AG 6 | |
| 76. | <i>Pizza Tonno</i> | 11,50 |
| | Tomatensauce / Käse / rote Zwiebeln / Thunfisch / Oliven AG 6 | |
| 77. | <i>Pizza „Boticello“</i> | 14,50 |
| | Tomatensauce / Serranoschinken / Büffelmozzarella / Knoblauch / Pinienkerne / Rucola und Parmesan AG H14 | |
| 79. | <i>Pizza „Capri“</i> | 12,00 |
| | Tomatensauce / Käse / gek.Schinken / Salami / Kapern / Oliven AG 146 | |
| 80. | <i>Pizza Calzone · gefüllte Pizza</i> | 12,00 |
| | Tomatensauce / Käse / Salami / gekochter Schinken Champignons / Paprika AG 146 | |
| 81. | <i>Portion Pizzahäppchen</i> | 12,50 |
| | Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Salami Paprika / Champignons AG 164 | |
| 82. | <i>Pizza Campagnolla</i> | 12,50 |
| | Tomatensauce / Käse / Gorgonzola / Knoblauch / Blattspinat | |
| 83. | <i>Pizza Vegetarisch</i> | 12,00 |
| | Tomatensauce / Käse / frische Champignons / rote Zwiebeln / Brokkoli und Paprika AG 6 | |

Frisch vom Fass	0,25 l	0,40 l	0,50 l	€
Warsteiner	2,80	4,30	5,20	
Christ Landbier	3,30 0,3l	4,30	5,20	
„König Ludwig“ Hell	3,40 0,3l		5,20	
„König Ludwig“ Dunkel	3,40 0,3l		5,20	
Frankenheim Alt	2,80	4,30	5,20	
Altbierbowle mit Früchten	2,80	4,30	5,20	
„Igel“ mit Himbeersirup	2,80	4,30	5,20	
Krefelder, Alster, Radler	2,80	4,30	5,20	
Masut	2,80	4,30	5,20	
„König Ludwig“ Weizen Hell			5,10	
„König Ludwig“ Weizen Dunkel			5,10	

Alkoholfreie Getränke	0,20 l	0,25 l	0,40 l	€
„König Ludwig“ Weizen alkoholfrei 0,5 l			4,80	
Warsteiner Alkoholfrei, Flasche 0,33 l		3,50		
Malzbier, Flasche 0,33 l		3,10		
Morelli		2,50	6,50 (0,75l)	
San Pellegrino		3,10	6,90 (0,75l)	
Morelli, Still		2,50	6,50 (0,75l)	
Wasser			3,00	
Coca Cola, Fanta, Sprite		(0,33 l)	3,50	
Schweppes:				
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	2,50		4,80	
Apfelsaftschorle	2,20		4,30	
Apfelsaft	2,50		4,80	
Orangensaft	2,50		4,80	
Bananennektar	2,50		4,80	
Kirschnektar	2,50		4,80	
„BKS“ (Banane-Kirsch)	2,50		4,80	
Red Bull		4,00		
Diverse Schorlen			4,50	

Heiße Getränke	€
Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,60
Cappuccino	3,20
Cafe au lait	3,20
Trinkschokolade mit Sahne	3,10
„Keo“-Tee (verschiedene Sorten)	3,40
Heiße Zitrone	3,50
Grog oder Glühwein	4,50
Latte Macchiato	3,30

Spirituosen _____ €

Korn	2 cl	2,20
Wacholder	2 cl	2,20
„Strubbeliger“	2 cl	2,20
Malteser	2 cl	2,80
Tequila	2 cl	2,80
Ouzo	2 cl	2,80
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Calvados	2 cl	5,00

Bitters _____ €

Kümmerling	2 cl	2,20
Underberg	2 cl	2,20
Jägermeister	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,80
Fernet Menta	2 cl	2,80
Ramazzotti	2 cl	3,40
Averna	2 cl	3,40

Brandy, Cognac & Co. _____ €

Asbach Uralt	2 cl	4,50
Osborne Veterano	2 cl	5,00
Hennessy	2 cl	5,50
Remy Martin	2 cl	5,50

Scotch, Whiskys _____ €

Jim Beam	2 cl	4,50
Johnny Walker Red	2 cl	4,00
Ballantines	2 cl	5,00
Dimple 12 Years	2 cl	6,00
Chivas Regal	2 cl	6,00
Glenfiddich	2 cl	6,00
Jack Daniels	2 cl	4,50
Jameson	2 cl	6,00

Liköre _____ €

„Bullenaug“	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,80
Amaretto	2 cl	2,60
Baileys	2 cl	3,50
Southern Comfort	2 cl	4,50

Longdrinks _____ €

Wodka-Lemon	0,20 l	5,50
Southern Comfort-Ginger	0,20 l	5,50
Asbach-Cola	0,20 l	5,50
Bacardi-Cola	0,20 l	5,50
Whisky-Cola	0,20 l	6,00
Pernod-Cola	0,20 l	5,50
Wodka-Red Bull	0,20 l	6,50
Batida de Coco Kirsch / Maracuja	0,20 l	5,50
Irish Summer Jamson Gingerale / Limette	0,20 l	6,50

Christ-Spezialitäten aus der Hausbrennerei _____ €

Blauer Christ	2 cl	2,50
Original Sauster (nach altem Rezept von 1863 gebraut)	2 cl	2,50
Geschenkflasche zum Mitnehmen	0,75 l	19,50
Christ Brennerei Korn	2 cl	2,20
Williams Christ mit Birne	2 cl	3,80

Sekt _____ €

Flausen im Kopf	0,20 l	6,50
Piccolo Prosecco	0,20 l	6,50
Fürst Metternich	0,75 l	22,00
Prosecco Valdo	0,75 l	25,00

Champagner _____ €

Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75 l	85,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	85,00
Cuvee Dom Pérignon	0,75 l	280,00
Louis Roederer Cristal Reims	0,75 l	320,00

Aperitifs _____ €

Martini Bianco	5 cl	5,00
Campari Orange	0,20 l	6,00
Aperol Spritz	0,20 l	7,00
Hugo	0,20 l	7,00

Gin Tonic Specials _____ €

Gordon's	0,20 l	6,50
Bombay Sapphire	0,20 l	7,50
Gin Mare	0,20 l	9,50
Monkey 47	0,20 l	11,50
Hendrick's	0,20 l	10,50
Tanqueray No Ten	0,20 l	9,50

Weißweine €

Weinschorle	0,2 l	5,30
Geil Riesling, trocken	0,2 l	6,80
Qualitätswein harmonisch und ausgewogen, mild und weich am Gaumen	0,75 l	23,50
Selbach Riesling, halbtrocken	0,2 l	6,80
Qualitätswein QBA Mosel elegant und ausgewogen, nachhaltiges Apfel- und Zitrusaroma, schöne Farbe und rassiger Auftritt mit typischen Noten der Mosel	0,75 l	23,50
Tenuta Capoest Pinot Grigio	0,2 l	6,10
Lucchese Vini, trocken	0,75 l	19,50
fruchtiger und feiner Pinot mit schönem Geschmack nach Pfirsich und Zitrus, angenehmes Bukett nach fleuralen Noten		
Weingut Schmidt / Kiefer		
Weissburgunder QBA trocken	0,2 l	7,20
Kaiserstuhl Baden	0,75 l	25,00
Weingut Schmidt / Kiefer		
Sauvignon Blanc QBA trocken	0,2	7,50
Kaiserstuhl Baden	0,75 l	26,00
Weingut Ellermann-Spiegel		
„ES“ Grauburgunder, trocken	0,2	6,80
Pfalz	0,75 l	23,50
Ca Dei Frati, trocken		
Lugana Bianco	0,75 l	29,50
Schneider Kaitui, trocken		
Sauvignon Blanc	0,75 l	27,00

Roséwein €

Weingut Schmidt / Kiefer		
Spätburgunder trocken	0,2 l	6,90
	0,75 l	24,00
Weingut Kiefer		
Schmetterlinge im Bauch, Feinherb	0,2 l	6,10
Kaiserstuhl / Baden	0,75 l	21,00
Ca Dei Frati, trocken		
Lugana Rosé	0,75 l	29,00

Rotweine €

Mauchener Sonnenstück Spätburgunder	0,2 l	7,50
Baden, halbtrocken	0,75 l	26,00
kräftig-würziger Spätburgunder mit Duft nach Schwarzkirsche und Kräutern		
Tenuta Capoest Merlot, trocken	0,2 l	6,50
Luccese Vini, IGT Baroncini	0,75 l	22,00
kräftig, rund, harmonisch, fruchtig ausgewogener Körper, Aromen nach Brombeeren und Kirsche		

Castillo Labastida Crianza, DOC Rioja, trocken schön ausgewogen und aromatisch, mild und weich, elegant mit Aromen von dunklen Früchten	0,2 l 0,75 l	7,30 25,00
Chianti Vecchie Viti Riserva, trocken Nipozzano	0,75l	38,00
Los Vascos Cabernet Sauvignon, trocken Domaines Barons de Rothschild (Lafite)	0,75l	28,00
Primitivo di Manduria, trocken Carreza	0,2l 0,75l	7,90 27,00
Ca dei Frati, trocken Ronchedone	0,75l	31,00
Heinrich Panobile, trocken aus Österreich	0,75l	65,00

Edelbrände aus Österreich · 40% _____ €

Haselnuss	2 cl	3,50
Vogelbeer-Geist	2 cl	3,50
Himbeer-Geist	2 cl	3,50
Williams Christ-Birne	2 cl	3,50
Marillen-Geist	2 cl	3,50
Heidelbeer Geist	2cl	3,50
Obstler aus dem großen Holzfass	2 cl	3,50
Zirben	2 cl	3,50

Von der Ernte des Obstes, über das Einlagern und Vergären, vom Brennen bis zum Lagern des Destillates, es sind viele kleine Dinge, die den Unterschied ausmachen. Die Liebe und Erfahrung zum Produkt lebt die Fein-Brennerei seit vier Generationen.

Edelbrände aus Österreich · 41% _____ €

Die alten Sorten, Holzfass-gelagert mit milden 41%

Alte Moorbirne von Scheibel	2 cl	4,50
Alte Marille	2 cl	4,50
Alte Williams Christ-Birne	2 cl	4,50
Alte Wald-Himbeere	2 cl	4,50
Alte Kirsche	2 cl	4,50
Alte Haus-Zwetschke	2 cl	4,50
Alte Haselnuss	2 cl	4,50

Zusatzstoffe:

- 1- mit Konservierungsstoffen
- 2- mit Geschmacksverstärkern
- 3- mit Antioxidationsmittel
- 4- mit Farbstoff
- 5- mit Phosphat
- 6- mit Süßungsmittel

Allergene:

- A- Glutenhaltigem Getreide (Gerste-Weizen- Hafer- Dinkel)
- B- Krebstiere
- C- Eier
- D- Fisch
- E- Erdnüsse
- F- Soja
- G- Milch und Milchprodukte-einschließlich Laktose
- H- Schalenfrüchte (Walnuss-Haselnuss-Macadianuss-Pecannuss-Pistazie-Cashew)
- I- Sellerie
- J- Senf
- K- Sesamsamen

Kontakt:

Brauerei Christ - Das Soester Gasthaus
Walburgerstr. 36 · 59494 Soest
Tel. : 0 29 21 – 1 5515
www.brauerei-christ.com
info@brauerei-christ.com

