



Sehr geehrter Gast,
Herzlich Willkommen
in unserem Hotel- Restaurant
„Brauhauschen“

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und setzen alles daran,
dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Auf dem einstigen Gelände der Ziegelei (bis 1960) entstand im Jahre 1986
das spätere „Hotel am Wald“, welches im Jahr 2000 auf seine jetzige Größe von
97 Einzel- und Doppelzimmern und großem Festsaal ausgebaut wurde.

Im Stile der rheinischen Kultur errichteten wir im Jahr 1997
unser klimatisiertes Hotel- Restaurant „Brauhauschen“,
wo wir Sie bis heute mit internationalen Speisen verwöhnen.
Frisch gezapfte Biere und erlesene Weine runden unser Angebot ab.

Gerne empfehlen wir uns auch für Ihre Feierlichkeiten jeder Art. In unserem Festsaal finden bis
zu 180 Personen Platz und ist in drei gleichgroße Einheiten teilbar. Auch unser Frühstückraum
steht Ihnen für Ihre Veranstaltungen zur Verfügung.



Ob **Hochzeiten, Familien-** oder **Firmenfeiern, Meetings, Konferenzen** und mehr

...

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und schöne Stunden in unserem Haus und freuen uns,
wenn wir Sie bald wieder bei uns begrüßen dürfen.

Herzlichst Ihre Smiljka Scelta
Und das Team vom Hotel am Wald

Warme Küche:
Täglich von 11:30 – 14:30 Uhr & 18:00 – 23:00 Uhr, Samstag 18:00 - 23:00 Uhr

Suppen

<i>111 Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	<i>3,50 €</i>
<i>113 Französische Zwiebelsuppe</i>	<i>4,00 €</i>

Kalte Vorspeisen

<i>102 Ziegenkäse gratiniert mit Honig und Pinienkernen</i>	<i>5,90 €</i>
<i>104 Rindercarpaccio mit Parmesan und Ruccola</i>	<i>10,50 €</i>
<i>103 Räucherfischplatte mit Meerrettich und Toast</i>	<i>8,90 €</i>

Für den kleinen Hunger

<i>101 Schweinesülze mit Bratkartoffeln und Remouladensoße</i>	<i>10,50 €</i>
<i>120 Herrentoast, kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln</i>	<i>12,50 €</i>
<i>118 Toast „Hawaii“ mit Schinken^{1,2,3}, Ananas² und Käse² überbacken</i>	<i>7,80 €</i>
<i>109 Gambas in heißem Knoblauchöl</i>	<i>9,50 €</i>

Pasta

179 Spaghetti Scampi	10,90 €
182 Spaghetti asiatisch mit Putenfleisch	11,90 €
181 Bandnudeln mit Lachstreifen und Krabben	11,90 €

Salate

201 Kleiner gemischter Salat	2,90 €
107 Feldsalat auf warmem Kartoffeldressing mit Speck und Croutons	6,90 €
127 Bunter Salatteller wahlweise mit gebratenen	
181 - Putenstreifen	9,50 €
124 - Lachstreifen	10,50 €
122 - Scampis	12,00 €

*Alle Salate werden mit einem milden Joghurdressing angemacht,
auf Wunsch auch mit Essig und Olivenöl*

Fisch

510 Babycalamari mit Salzkartoffeln und Knoblauch	16,50 €
511 Tomatenrisotto von getrockneten Tomaten mit Parmesan und gebratenem Zanderfilet	14,50 €
512 Riesengambas „Mediterrane Art“ mit Reis	19,50 €

Hauptgänge

172 Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	12,50 €
167 Putensteak mit frischem Marktgemüse und Kartoffel-Kroketten, dazu eine Pfeffer- Jus	12,50 €
171 Champignonschnitzel mit Pommes Frites und Salat	14,00 €
128 Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salat	14,50 €
504 Lammhüfte mit Folienkartoffel und Salat	14,90 €
141 Filettopf von Schwein und Rind in Champignon- Rahm mit frischem Marktgemüse und Kartoffel-Kroketten	16,00 €
131 Cordon Rouge vom Rind mit Parmaschinken und Schafskäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salat	16,50 €
140 Rumpsteak „Großmutter’s Art“ mit Röstzwiebeln, Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	18,00 €
139 Düsseldorfer Senfrostbraten, arg. Rumpsteak mit Senf und Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	18,50 €
505 Medaillons vom Schweinefilet an Rotweinsose mit Rahmwirsing und Kartoffelkroketten	14,50 €

Wildgerichte

134 Wildschweingulasch mit Kartoffelbällchen, Früchten und Apfelkompott	17,50 €
185 Hirschmedaillons mit Holundersose, Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln	22,50 €

Argentinische *Black Angus Steaks* vom Grill

144 Rumpsteak „Black Angus“ Classico	250 g	17,50 €
145 Rumpsteak „Black Angus“ Classico	350 g	21,50 €
146 Filetsteak „Black Angus“ Classico	200 g	19,50 €
246 Filetsteak „Black Angus“ Classico	300 g	24,50 €

Falls Sie es nicht anders wünschen, servieren wir Ihr Steak „Medium“

Zu jedem Steak reichen wir Weißbrot, Aioli und Gaucho- Sauce

Beilagen

150 Pommes Frites	3,00 €	160 Röstzwiebeln	2,50 €
152 Bratkartoffeln	3,50 €	158 Frisches Gemüse	4,00 €
156 Folienkartoffel	3,50 €	154 fr. Champignons	3,50 €
157 Kroketten	3,00 €	053 Beilagensalat	2,90 €

Sossen

164 Pfeffersoße ⁵	2,00 €	163 Gaucho (scharf)	2,50 €
165 Champignon-Rahm	3,00 €	162 Hollandaise ²	2,00 €

Für unsere kleinen Gäste

116 „Samson- Teller“

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur 6,50 €

117 „Spongebob- Teller“

Spaghetti in Tomatensoße 5,90 €

Dessert

190 *Mandel- Amaretto- Mousse mit Kirschoße* 6,90 €

191 *Gemischtes Eis mit frischen Früchten und Sahne* 5,50 €

196 *Kleiner Käseteller² mit Brot und Butter* 6,50 €

Warme Getränke

021 *Tasse Tee* 1,80 €

022 *Tasse Kaffee⁴* 1,90 €

023 *Espresso⁴* 1,90 €

024 *Cappuccino⁴, Milchkaffee⁴, Latte Macchiato⁴* 2,40 €

1 Mit Farbstoff 2 Mit Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Koffeinhaltig
5 Geschmacksverstärker 6 Fischfilets können Gräten enthalten 7 Chininhaltig
8 Taurinhaltig 9 enthält Phenylalaninquelle
Verbraucherhinweise können beim Personal erfragt werden

Getränke

Aperitive (5cl)

026 Pernod		3,50 €
027 Ricard		3,50 €
028 Sherry		3,50 €
029 Martini		3,20 €
030 Campari ¹		4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Wasser

008 Apollinaris mit Kohlensäure	(0,75l)	4,80 €
009 Apollinaris mit Kohlensäure	(0,25l)	1,90 €
012 Apollinaris , ohne Kohlensäure	(0,25l)	1,90 €
018 Apollinaris , ohne Kohlensäure	(0,5l)	3,80 €

Limonaden & Säfte (0,2l)

013 Coca-Cola ^{1,3,4} / Light ^{1,3,4,9}		1,90 €
010 Fanta, Orangenlimonade ^{1,3}		1,90 €
011 Sprite, Zitronenlimonade ²		1,40 €
014 Apfelschorle		2,10 €
016 Ginger ale ¹		2,20 €
017 Tonic Water ⁷		2,20 €
018 Bitter Lemon ⁷		2,20 €
019 Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft		
019 Kirschsafft, Traubensaft		2,40 €

Getränke

Frisch gezapfte Biere

001 Reissdorf Kölsch	(0,3l / 0,5l)	2,20 / 3,50 €
002 Frankenheim Alt	(0,3l / 0,5l)	2,20 / 3,50 €
003 Krombacher Pils	(0,3l / 0,5l)	2,40 / 3,50 €

Flaschenbiere

006 Krombacher Alkoholfrei	(0,33l)	2,30 €
005 Erdinger Hefeweizen	(0,5l)	3,50 €
025 Erdinger Alkoholfrei	(0,5l)	3,50 €

Offene Weine

Rotweine (0,25l)

036 Dornfelder, halbtrocken	5,00 €
033 Saint Laurent, halbtrocken	5,00 €
035 Rioja Crianza, trocken	6,00 €

Weißweine (0,25l)

064 Weißweinschorle (0,25l)	3,50 €
032 Pinot Grigio, trocken	5,00 €
049 Müller- Thurgau, trocken	4,00 €
050 Gewürztraminer Kabinett, halbtrocken	5,50 €
031 Sauvignon Blanc, halbtrocken	5,00 €

Rosèweine (0,25l)

034 Portugieser Weißherbst, halbtrocken	5,00 €
---	--------

Spirituosen

Kräuter-Digestifs (2cl)

<i>057 Killepitsch</i>	<i>2,50 €</i>
<i>058 Ramazzotti</i>	<i>2,50 €</i>
<i>059 Aversa</i>	<i>2,50 €</i>
<i>056 Jägermeister</i>	<i>2,50 €</i>
<i>060 Fernet Branca / Menta</i>	<i>2,50 €</i>
<i>061 Underberg</i>	<i>2,30 €</i>
<i>062 Kümmerring</i>	<i>2,30 €</i>

Brände(2cl)

<i>071 Korn</i>	<i>1,90 €</i>
<i>082 Grappa</i>	<i>3,20 €</i>
<i>081 Williamsbirne</i>	<i>3,20 €</i>
<i>086 Ziegler Williamsbirne</i>	<i>7,20 €</i>
<i>073 Obstler, Himbeergeist, Kirschwasser</i>	<i>3,20 €</i>
<i>072 Doppelwacholder</i>	<i>2,80 €</i>
<i>079 Vodka</i>	<i>2,50 €</i>
<i>075 Ouzo</i>	<i>2,50 €</i>
<i>084 Tequila</i>	<i>2,00 €</i>
<i>051 Mariacron</i>	<i>2,50 €</i>
<i>052 Asbach Uralt</i>	<i>2,50 €</i>
<i>053 Metaxa 5* Sterne</i>	<i>3,50 €</i>

Spirituosen

Cognac (2cl)

055 Remy Martin v.s.o.p.	4,80 €
054 Hennessy v.s.	4,80 €
064 Cognac Frapin V.S.O.P.	5,50 €
066 Chateau Fontpinot XO -Schlossabzug-	7,00 €

Whisky (4cl)

063 Johnnie Walker	4,20 €
067 Ballantines	4,80 €
065 Jack Daniels	4,80 €
068 Glenfiddich 12 years	6,00 €
069 Chivas Regal 12 years	6,00 €
070 Dimple 12 years	6,00 €
080 The Glenrothes Vintage 1991*	7,00 €

Aquavit (2cl)

078 Malteser Aquavit	2,90 €
076 Linie Aquavit	2,90 €
074 Jubiläums Aquavit	2,90 €
077 Bommerlunder Aquavit	2,90 €

Likör (2cl)

083 Amaretto	2,80 €
087 Sambuca	2,80 €
085 Baileys Irish Cream	3,00 €