

Frischer Spargel

- Schnitzel „Wiener Art“** 18,00
mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
- Gegrillter Lachs** 24,50
mit Spargel in zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln
- Schweinemedailon oder Putenmedaillons** 18,50
mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
- Putengeschnetzeltes** 16,90
in Spagel-Rahmsauce, dazu Spätzle
- Rumpsteak** 25,50
mit frischem Spargel, Sauce Hollandaises und Salzkartoffeln



Dessert

- Warmer Apfelstrudel** 4,50
mit Vanillesauce

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | 6 mit Süßungsmittel | 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 geschwefelt | 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat | 13 mit Nitritpökelsalz |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 enthält eine Phenylalaninquelle | 20 Teller ist heiß |
| 5 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr |

* unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine



Ein Kölsch voller Leidenschaft!

Das süffige, bekömmliche Früh Kölsch ist ein echtes Kölner Original:

Seit mehr als 111 Jahren steht die Marke Früh für Tradition, Braukultur und herausragendes obergäriges Vollbier. Die leuchtend goldgelbe Farbe, der leicht fruchtige Geruch und das feine Hopfenaroma verleihen dem Kölsch seinen unverkennbaren Charakter. Mit Liebe und Herzblut gebraut, wurde Früh als erste rheinische und einzige Kölner Brauerei mit dem Gütesiegel „Slow Brewing“ für ihr schonendes Brauverfahren ausgezeichnet. Slow Brewer geben ihren Bierspezialitäten die ideale Zeit zum Reifen. Neben der Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe ist es die langsame, schonende Brauweise, die sich ganz wesentlich auf den besonders runden und ausgereiften Geschmack dieser ausgezeichneten Biere auswirkt.



Die kultige Werbekampagne besteht schon nun seit mehreren Generationen und prägt seither das Stadtbild Kölns und des Umlandes.

Früh Kölsch ist Kult, auch in Leverkusen.



Abhol- und Lieferservice

Mo. + Mi. - Fr. 17.30 Uhr - 21.00 Uhr
Sa. + So. 12.00 Uhr - 15.00 Uhr
und 17.30 Uhr - 21.00 Uhr

Bestellung: Telefon 0214 / 67365

Abholung: Bismarckstraße 69 · 51373 Leverkusen

oder bei



www.brauhaus-leverkusen.de

Brauhaus Spezialitäten

Pljeskavica Spezial mit Schafskäse gefüllt, mit Pommes frites und Salat	13,50
Rheinischer Sauerbraten mit Klößen und Salat	14,50
Ofenfrische Schweinehaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	12,90
„Großmutter's Haxenteller“ mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	11,90
Brauhausplatte (für 2 Personen) 3 verschiedene Medaillons mit Bratkartoffeln, frischen Champignons und Gemüse	34,00
Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	19,90
Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salat	11,90
Muckalica „Scharf“ geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Butterreis	12,90

Brauhaus Spezialitäten

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schweinefilet, dazu Spätzle und Salat	15,90
Putensteak mit Champignonsauce, dazu Blattspinat und Kartoffelkroketten	14,90
Holzfällersteak „Schmetterling-Stil“ mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Salat	13,50

FrISChe Steinofen-Pizza

Pizza Margherita	6,50
Pizza Salami	7,90
Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln	7,90
Pizza Vegetaria mit saisonalem Gemüse	7,50
Pizza Quattro Formaggi mit 4 Käsesorten	8,50
Pizza Quattro Stagioni mit Thunfisch, gekochtem Schinken, Champignons und Salami	9,50

FrISChe Steinofen-Pizza

Pizza Scampi mit Scampi und Knoblauch	11,90
Pizza Brauhaus mit Haxenfleisch	8,90
Pizza Balkan mit Cevapcici	8,90
Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch	11,90
Pizza Calzone mit gekochtem Schinken, Champignons und Salami	8,50

**Alle Pizzen werden mit Gouda, Tomatensauce
und Oregano zubereitet**

