

Schnitzeljagd

Westfälisches Bauernschnitzel	9,90
Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Spiegelei	
Cordon bleu	9,90
Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹	
Schweineschnitzel „Pfeffer“ ²	8,90
mit Pfeffersauce	
Champignonschnitzel ²	8,90
Schweineschnitzel mit Champignonsauce	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	8,90
paniert	
Schweineschnitzel „Maharadscha“ ²	8,90
mit Curry-Früchtesauce	
Schnitzel „Béarnaise“ ²	9,90
mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise	
Schweineschnitzel „Zwiebelkopf“ ²	8,90
mit gerösteten Zwiebeln	
Schweineschnitzel „Hawaii“ ^{1,2}	9,90
mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken	
Paprikaschnitzel	8,90
Schweineschnitzel mit Paprikasauce	

Beilagen nach Wahl:

- Pommes frites, Kroketten, Nudeln, Reis, Salat
- Bratkartoffeln, Folienkartoffel Aufpreis € 1,50

Mittwochs

Pasta Pasta

Wählen Sie Ihre

Lieblingsnudeln aus...

- Spaghetti • Tagliatelle • Penne

...jetzt eine Lieblingszutat

- Thunfisch • Zucchini • Spinat • Oliven
- Streifen vom Schweinerücken • Speck und Zwiebeln
- Champignons • Cherry-Tomaten • Putenstreifen
- Broccoli • Paprika

...jetzt noch Ihre Lieblingsauce

- Knoblauchsahne • Peperoni-Knoblauchöl • Pernodsahne
- Weißweinsahne • Curry-Pestosahne • Knoblauch-Olivenöl
- Gorgonzolasahne • Tomatensauce • Tomatensahne
- Käsesahne • Basilikumsahne • frisch geriebener Parmesan
- Café de Paris

und jetzt haben Sie die Pasta. Bon Appétit
jede weitere Zutat +1,50€ | Garnelen +3,00€

je
€ 7,90

Die beliebten Steaks...

Hacksteak ca. 280g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	10,90
Schweinerückensteak ca. 230g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	10,90
Putensteak ca. 230g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	11,90
Rumpsteak ca. 210g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	16,50

Beilagen nach Wahl:

- Pommes frites, Kroketten,
Nudeln, Reis, Salat
- Bratkartoffeln oder
Folienkartoffel Aufpreis € 1,50

Saucen nach Wahl:

- Pfeffersauce • Champignonsauce
- Paprikasauce • Kräuterbutter
- Curry-Früchtesauce
- Pommery-Senfesauce
- Café de Paris

Donnerstags

Vorspeisen und kleine Schlemmereien

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Olivenöl-Marinade, Parmesankäse und Salatbouquet	11,90
Garnelen „Provencial“ in Kräuter-Knoblauchsauce	11,90
Bruschetta a la Mare -vegetarisch- Riesen Bruschetta mit Tomaten, und Zwiebeln, Salatbouquet und Parmesan	6,90
Weinbergschnecken a la Italiano ² - (12 Stück) in Gorgonzola-Sahnesauce	8,90
Strauchtomaten und Mozzarella -vegetarisch- geschmackvoll mit Balsamico-Olivenöl mariniert	8,40
Garnelen „Café de Paris“ mit grünem Pfeffer in Café de Paris Sauce	11,90
Französische Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchsauce	8,40
Warmer Schafskäse - in Alufolie serviert -vegetarisch- oder in der Butterpfanne gebacken	8,90

...aus dem Suppentopf

Rinderconsomme „Royal“ mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich	4,50
Tomatencremesuppe „King Edward“ -vegetarisch- mit Quarkklößchen und Sahnehaube	4,50
Französische Zwiebelsuppe -vegetarisch- mit Croutons und Käse ¹ überbacken	4,90
Hummercremesuppe ^{1,4} mit Garnelen und Kräutersahnehaube	5,50

Pasta - Träume...

Tagliatelle al Carpaccio	14,90
Bandnudeln mit Speck ⁹ , Zwiebeln und grünem Pfeffer in Sahnesauce an hauchzartem Rindercarpaccio mit Parmesan	
Tagliatelle al Gamberetti	13,50
Bandnudeln mit Garnelen und einem Hauch Knoblauch in Olivenöl	
Tagliatelle al Salmone	13,50
Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen in Basilikumsahnesauce	
Spaghetti con Tacchino	11,90
Spaghetti mit Putenstreifen, Zucchini und Paprika in Curry-Pestosahnesauce	
Spaghetti „Sorrentina“ -vegetarisch-	11,90
Spaghetti mit frischen Champignons in fruchtiger Tomatensauce und Mozzarellascheiben	
Spaghetti „Aglio olio e Peperoncini“ -vegetarisch-	9,90
Spaghetti mit Olivenöl, frischem Basilikum, Knoblauch, Peperoni und Parmesankäse	
Penne „al Gorgonzola“ -vegetarisch-	11,40
kurze Rohrnudeln mit Blattspinat in Gorgonzolacremesauce	
Penne „Al Tonno“ ²	11,40
kurze Rohrnudeln mit Zwiebeln, Thunfisch in Tomaten-Sahnesauce	
Penne „Café de Paris“	11,90
kurze Rohrnudeln mit Zucchini und Putenbruststreifen in Café de Paris Sauce	

Nur für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets	5,90
mit Pommes frites	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	5,90
mit Pommes frites	
Nudelauswahl	5,90
in Tomatensahnesauce	
Putenmedaillons	5,90
mit Pommes frites	

...frisch aus dem Garten

Salatteller „Bell Saison“	12,90
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Champignons aus der Butterpfanne	
Salatteller „Nizza“	14,90
Bunter Salatteller mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl	
Salatteller „Napoli“ ²	12,40
Bunter Salatteller mit Thunfisch und Mozzarella	
Gaucht Salatteller	14,90
Bunter Salatteller mit Schafkäse und rosa gebratenen Roastbeefstreifen	

Wählen Sie Ihr Salatdressing:

- fruchtiges Joghurt-Himbeerdressing
- Balsamico-Himbeervinaigrette

...aus dem Netz des Fischers

Gamba-Pfanne	Gambas in Knoblauchsauce oder mit grünem Pfeffer in Café de Paris Sauce	23,90
Fischteller „Alt Sylt“	Zanderfilet ¹² und zwei Garnelenspieße auf Champagner-Senf-Sauce	19,40
Lachs „Belvedere“	- Lachs-Tranchen auf Hummersauce	18,90
Zanderfilet ¹²	- auf Wodka-Dillsauce	18,90
Schollenfilet ¹² „Winzerin“	- auf Weißwein-Sahnesauce	17,40
Fischgrillteller „Störtebecker“	verschiedene Edelfische auf einer herzhaften Kräutersauce	23,50

Wählen Sie eine Beilage zu Ihrem Fischgericht:

- mediterrane Spinat-Kartoffeln
- tagesfrisches Gemüse und Salzkartoffeln
- Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette und Salzkartoffeln.

Schnitzelvariationen

Westfälisches Bauernschnitzel	15,50
Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	
Cordon bleu	14,90
Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und tagesfrisches Gemüse	
Schweineschnitzel „Pfeffer“ ²	13,50
mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
Champignonschnitzel ²	13,50
Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Kroketten und Salat	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	11,90
mit Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Maharadscha“ ²	13,80
mit Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	
Schweineschnitzel „Zwiebelkopf“ ²	14,30
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Schweineschnitzel „Hawaii“ ^{1,2}	14,80
mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Bearnaise“ ²	14,80
mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Pommes frites und Salat	
Paprikaschnitzel ²	13,50
Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Pommes frites und Salat	

... für den kleinen Hunger

Folienkartoffel	12,50
mit Garnelen in Knoblauch-Öl, dazu Sauerrahm und Salatbouquet	
Toast „Sansibar“	10,90
Schweinerücken-Tournedos vom Grill, belegt mit exotischen Früchten in Currysauce und Salat	
Damen-Toast	11,40
Putenmedaillons mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Salat	
Toast „Hawaii“ ^{1,3}	9,40
mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} , Ananasscheiben und Käse ¹ überbacken, dazu Salatbeilage	

Besondere Spezialitäten

Fischer's Topf ² Schweinefiletstreifen mit Paprika und Zucchini in pikanter Tomatensauce, dazu Safranreis und Salat	16,50
Putenmedaillons „Indisch“ ² auf Curry-Früchtesauce, dazu Safranreis und Salat	14,90
Hauspfanne ⁸ Schweinefiletmedaillons mit Röstkartoffeln, tagesfrischem Gemüse, Speck ⁹ und Spiegelei	16,90
Duett vom Besten zartes Roastbeef und Schweinefiletstreifen mit Steinpilzsauce, dazu Kroketten und Salat	18,90
Schweinefilet „Roma“ Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolacreme mit Kroketten und tagesfrischem Gemüse	16,50
Märchen der Südsee ² Putengeschnetzeltes in einer herzhaften Curry-Früchtesauce, dazu Safranreis und Salat	14,90
Romeo und Julia ² Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet auf Sauce Béarnaise und Pfeffersauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Salat	18,90
Züricher Geschnetzeltes Schweinefiletstreifen in Champignon-Weißweinsauce mit Rösti und Salat	16,30
Schweinefilet „Pommery“ Schweinefiletmedaillons in Pommery-Senfsauce, dazu Bandnudeln und Salat	16,90
Land & Meer Putenstreifen und Garnelen in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis und Salat	18,90
Schweinerückensteak „Gaudi“ mit Gouda-Käse ¹ gefüllt, auf Pfeffersauce, dazu Kroketten und Salat	15,90
Hacksteak „Brauhaus“ mit Schafkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat	14,90

Argent. Black Angus-Steaks

„Maitre d' Hotel“	19,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter*, Folienkartoffel und Salat	
„Genfer Pfeffersteak“²	19,90
auf einer feurigen Cognac-Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	
Rumpsteak „Cordon Rouge“^{1,2,3}	20,90
gefüllt mit Vorderkochen und Käse ¹ , dazu Röstkartoffeln und Salat	
Rumpsteak nach „Berner Art“	20,90
mit tagesfrischem Gemüse, Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln	
Rumpsteak „Pommery“²	20,50
Rumpsteak auf Pommery-Senfesauce, dazu Bandnudeln und Salat	
Zwiebel-Rostbraten	20,50
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Surf & Turf	26,90
Rumpsteak und Gambas in Knoblauchsahnesauce mit Kroketten und Salat der Saison	
Rumpsteak al Gorgonzola	20,50
Rumpsteak auf Gorgonzolacremesauce, dazu Kroketten und Salat	
Rumpsteak „Café de Paris“	20,50
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Café de Paris Sauce, dazu Rösti und Salat	

Platten für 2 Personen

Gourmet-Platte	34,90
verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Pommes frites und Kräuterbutter	
Steak-Platte	44,90
mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Sauce Béarnaise	

Grill-Spezialitäten

Gauchoteller	Rinder-, Puten- und Schweinefiletmedaillons vom Grill mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Kräuterbutter*, tagesfrischem Gemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm	18,90
Grillteller „Curasco“⁸	verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	15,90
Dreierlei am Spieß	Rind-, Puten und Schweinemedallions am Spieß, mit Genfer Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	16,90
Schweinerückensteak² „Bergmann“	auf Paprikasauce, dazu Pommes frites und Salat	14,90
Hacksteak „Holzfäller Art“	mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	14,90
Putensteak „Schweizer Art“^{1,2,3}	mit Vorderkeuschinken und Käse ¹ gefüllt, dazu tagesfrisches Gemüse und Kartoffel-Kroketten	16,90
Putensteak „Gärtnerin“	auf Paprikasauce, Folienkartoffel und Salat	15,90
Schweinerückensteak „Cipolla“	mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	15,90
Hacksteak „Pfefferkorn“	auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	13,90
Putensteak „Neptun“	Putensteak und zwei Garnelenspieße in Knoblauchbutter gebraten, dazu Kroketten, Salat und Sauce Béarnaise	19,90

Beilagen

Kleiner Salatteller	3,50	Bratkartoffeln	3,50
Portion Sauce	3,00	Mayonnaise	0,50
Portion Pommes frites	3,00	Ketchup	0,50
Folienkartoffel	3,90		

Liebe Gäste, bei einigen Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen. Bitte vor Bestellung nachfragen.

Aperitivs

Glas Sekt	0,1l	3,50
Hugo	0,2l	4,90
Aperol Spritz	0,2l	4,90
Maracuja Spritz	0,2l	4,90
Mango Spritz	0,2l	4,90
Johannisbeer Spritz	0,2l	4,90
Ananas Spritz	0,2l	4,90
Campari-Orange ¹	0,2l	4,50
Martini - rot oder weiß	5 cl	3,50
Sherry - trocken oder medium	5 cl	3,50

Weine

Weißweine

	Flasche 0,75 Ltr.	Glas 0,2 Ltr
Chardonnay QbA <i>trocken, fruchtig, elegant zu hellem Fleisch</i>		4,90
Riesling Kabinett <i>trocken, spritzig, rassig, zu Fisch- und Geflügelgerichten</i>	21,90	5,90

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst <i>trocken, frisch, bekömmlich, zu leichten Gerichten</i>	4,50	
--	------	--

Weine vom Pfälzer Weingut
mit hohen Auszeichnungen.
Exklusiv nur bei uns im
Brauhaus Fischer.

Rotweine

	Flasche 0,75 Ltr.	Glas 0,2 Ltr
Dornfelder <i>trocken, tiefdunkel, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch</i>	20,90	5,60
Pfälzer Cuvée <i>halbtrocken, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch</i>		4,50
Dornfelder lieblich	20,50	5,40

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt
8 mit Phosphat
9 mit Nitritpökelsalz
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 geschwärzt
20 Teller ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim
Personal einzusehen.

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.

LONGDRINKS

Bacardi-Cola ^{1,9,10}	0,1l	4,00
Wodka-Lemon ¹¹	0,1l	4,00
Gin-Tonic ¹¹	0,1l	4,00
Asbach-Cola ^{1,9,10}	0,1l	4,00
Pernod-Cola ^{1,9,10}	0,1l	4,00
Jim Beam-Cola ^{1,9,10}	0,1l	4,00
43'er mit Milch	0,1l	4,00
VW	5 cl	4,00

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,00
Cappuccino		2,50
Espresso		2,00
Milchkaffee		3,00
Latte Macchiato		3,00
Heiße Schokolade mit Milch		2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,9,10}	0,2l	1,60
Coca Cola ^{1,9,10}	0,3l	2,40
Fanta ^{1,9}	0,2l	1,60
Fanta ^{1,9}	0,3l	2,40
Sprite	0,2l	1,60
Sprite	0,3l	2,40
Apfelschorle	0,3l	2,40
Apfelschorle	0,5l	4,00
Johannisbeerschorle	0,3l	2,40
Johannisbeerschorle	0,5l	4,00
Malzbier	0,3l	2,30
Malzbier	0,5l	3,90

MINERALWASSER

Luna	0,25l	2,20
Luna still	0,25l	2,20
Luna	0,75l	5,70
Luna still	0,75l	5,70

SCHWEPES

Tonic Water ¹¹	0,2l	2,50
Ginger Ale	0,2l	2,50
Bitter Lemon ¹¹	0,2l	2,50

SÄFTE

Johannisbeersaft	0,2l	2,50
Orangensaft	0,2l	2,50
Apfelsaft	0,2l	2,50

BIERE

	0,2l	0,3l
Stauder	1,60	2,40
Warsteiner	1,60	2,40
Frankenheimer Alt	1,60	2,40
Krefelder	1,60	2,40
Alsterwasser	1,60	2,40
Radler	1,60	2,40
Pils-Schuss	1,60	2,40
Pils mit Cola	1,60	2,40
Alt mit Cola	1,60	2,40
Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33l	2,70
Weizenbier alkoholfrei	0,5l	4,50
Weizenbier	0,5l	4,50

SPIRITUOSEN

Weizenkorn	2 cl	2,00
Malterer Aquavit	2 cl	2,50
Alborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	2,50
Bacardi	2 cl	2,50
Williamsbirne	2 cl	2,50
Kirschwasser	2 cl	2,50
Slivovic	2 cl	2,30
Ouzo	2 cl	2,00
Tequila	2 cl	2,50
Grappa	2 cl	3,00

LIKÖRE

Licor 43	2 cl	2,50
Underberg	2 cl	2,50
Fernet Branca ¹ oder Menta ¹	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Kümmerling	2 cl	2,50
Baileys	2 cl	2,50
Julischka ^{1,9}	2 cl	2,30
Kruskovac ^{1,9}	2 cl	2,30
Ramazotti ¹	2 cl	2,50
Averna	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,00
Feigling	2 cl	2,00
Pfläumchen	2 cl	2,00
Sangrita	2 cl	1,80
Dirty Harry	2 cl	2,00

WEINBRAND / COGNAC / WHISKY

103 er	2 cl	2,50
Mariacron	2 cl	2,00
Asbach Uralt	2 cl	2,50
Martell	2 cl	4,00
Remy Martin	2 cl	4,00
Hennessy	2 cl	4,00
Calvados	2 cl	3,00
Jim Beam	2 cl	3,00
Johnny Walker	2 cl	3,00
Jack Daniels	2 cl	4,00

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



GESCHENK
Gutschein

Einzulösen bei:

RESTAURANT
*Brauhaus
Fischer* 
Mediterrane & internationale Spezialitäten

Bäuminghausstraße 59
45326 Essen-Altenessen
Telefon: 0201 - 278 95 59
www.brauhausfischer.de

Öffnungszeiten:
Di. - Sa. von 16.00 bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage
von 11.30 - 22.30 Uhr
MONTAG RUHETAG

im Wert von _____ in Wörten _____
Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.

Datum u. Unterschrift/Stempel _____ Laufende Nr. _____

Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.