

WILLKOMMEN IM

Brauhaus Fischer

Wir freuen uns, Sie heute in
unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unsere Küche bietet Ihnen eine Vielzahl von kulinarischen Spezialitäten.
Alle Speisen werden nur mit besten Zutaten zubereitet.
So verwenden wir für die Steaks ausschließlich Fleisch vom argentinischen Black-Angus-Rind: Immer saftig und lecker. Auch gehören kroatische und internationale Gerichte, Fischspezialitäten sowie frische Salate zu unserem Angebot.

Nehmen Sie Platz an der Bar, im Lounge-Bereich, genießen Sie den Abend mit Freunden, wo Sie in zurückhalten der Eleganz gemütliche Stunden genießen können. Eine gut sortierte Auswahl hochwertiger Getränke und Weine rundet unser Angebot ab.



Alle Speisen
auch zum
Mitnehmen ³⁵



DIE FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN

... das können Sie gerne bei uns tun.

Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Geschäftsessen oder Jubiläum, für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen (bis zu 100 Personen).

Unser geschultes Servicepersonal liest Ihnen jeden Wunsch von den Augen ab. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und lassen Sie sich verwöhnen - sei es mit reichhaltigen À-la-carte-Gerichten, herrlichen Menüs oder kreativen Schlemmerbuffets - wir lassen keinen Wunsch offen.

Lassen Sie sich unverbindlich von unserem Fachpersonal beraten.



*Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen
Aufenthalt in
unserem Hause!*

Ihr Brauhaus Fischer Team.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag - Samstag von 16.00 bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage von 11.30 - 22.30 Uhr

MONTAG RUHETAG

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

Dienstags

Schnitzeljagd

Westfälisches Bauernschnitzel Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Spiegelei	12,90
Cordon bleu Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹	13,90
Schweineschnitzel „Pfeffer“² mit Pfeffersauce	11,50
Champignonschnitzel² Schweineschnitzel mit Champignonsauce	11,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert	11,50
Schweineschnitzel „Maharadscha“² mit Curry-Früchtesauce	11,50
Schnitzel „Béarnaise“² mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise	12,90
Schweineschnitzel „Zwiebelkopf“² mit gerösteten Zwiebeln	11,50
Schweineschnitzel „Hawaii“^{1,2} mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken	12,90
Paprikaschnitzel Schweineschnitzel mit Paprikasauce	11,50

Beilagen nach Wahl:

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

Diese Angebote gelten nicht an Feiertagen.

Pasta Basta

Wählen Sie Ihre Lieblingsnudeln aus...

- Spaghetti • Tagliatelle • Penne

je
€11,90

...jetzt eine Lieblingszutat

- Thunfisch • Zucchini • Spinat • Oliven
- Streifen vom Schweinerücken • Speck⁹ 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 +2,00€

Die beliebtesten Steaks...

Hacksteak ca. 280g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	13,90
Schweinerückensteak ca. 230g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	13,90
Putensteak ca. 230g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	14,90
Rumpsteak ca. 210g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	20,50

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-Senfsauce
- Café de Paris

Diese Angebote gelten nicht an Feiertagen.

Mittwochs

Donnerstags

Vorspeisen & kleine Schlemmereien

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Olivenöl-Marinade, Parmesankäse und Salatbouquet	12,50
Garnelen „Provencal“ in Kräuter-Knoblauchsauce	12,50
Bruschetta a la Mare <i>Vegetarisch</i> Riesen Bruschetta mit Tomaten, und Zwiebeln, Salatbouquet und Parmesan	7,90
Weinbergschnecken à l'italiano² - (12 Stück) in Gorgonzola-Sahnesauce	9,50
Strauchtomaten und Mozzarella <i>Vegetarisch</i> geschmackvoll mit Balsamico-Olivenöl mariniert	8,90
Garnelen „Café de Paris“ mit grünem Pfeffer in Café de Paris Sauce	12,90
Französische Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchsauce	8,90
Warmer Schafskäse <i>Vegetarisch</i> oder in der Butterpfanne gebacken	9,50

...aus dem Suppentopf

Rinderconsomme „Royal“ mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich	5,50
Tomatencremesuppe „King Edward“ <i>Vegetarisch</i> mit Quarkklößchen und Sahnehaube	5,50
Französische Zwiebelsuppe <i>Vegetarisch</i> mit Croutons und Käse ¹ überbacken	5,90
Hummercremesuppe^{1,4} mit Garnelen und Kräutersahnehaube	6,90



Pasta-Träume...

Tagliatelle al Carpaccio	15,90
Bandnudeln mit Speck ⁹ , Zwiebeln und grünem Pfeffer in Sahnesauce an hauchzartem Rindercarpaccio mit Parmesan	
Tagliatelle al Gamberetti	15,50
Bandnudeln mit Garnelen und einem Hauch Knoblauch in Olivenöl	
Tagliatelle al Salmone	14,90
Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen in Basilikumsahnesauce	
Spaghetti con Tacchino	13,90
Spaghetti mit Putenstreifen, Zucchini und Paprika in Curry-Pestosahnesauce	
Spaghetti „Sorentina“ Vegetarisch	13,90
Spaghetti mit frischen Champignons in fruchtiger Tomatensauce und Mozzarellascheiben	
Spaghetti „Aglio olio e Peperoncini“ Vegetarisch	11,50
Spaghetti mit Olivenöl, frischem Basilikum, Knoblauch, Peperoni und Parmesankäse	
Penne „al Gorgonzola“ Vegetarisch	12,90
kurze Rohrnudeln mit Blattspinat in Gorgonzolacremesauce	
Penne „Al Tonno“²	12,90
kurze Rohrnudeln mit Zwiebeln, Thunfisch in Tomaten-Sahnesauce	
Penne „Café de Paris“	13,90
kurze Rohrnudeln mit Zucchini, Paprika und Putenbruststreifen in „Café de Paris“-Sauce	

Nur für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets	7,50
mit Pommes frites	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	7,50
mit Pommes frites	
Nudelauswahl	6,90
in Tomatensahnesauce	
Putenmedaillons	7,50
mit Pommes frites	

Zusatzstoffe

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

7 geschwefelt
8 mit Phosphat
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
20 Nitritpökelsalz
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.

...frisch aus dem Garten

Salatteller „Belle Saison“ Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Champignons aus der Butterpfanne	14,50
Salatteller „Nizza“ Bunter Salatteller mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl	15,90
Salatteller „Napoli“² Bunter Salatteller mit Thunfisch und Mozzarella	13,90
Gaucho Salatteller Bunter Salatteller mit Schafskäse und rosa gebratenen Roastbeefstreifen	17,90

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	26,90
Fischteller „Alt Sylt“ Zanderfilet ¹² und zwei Garnelenspieße auf Champagner-Senf-Sauce	22,50
Lachs „Belvedere“ Lachs-Tranchen auf Hummersauce	22,50
Zanderfilet¹² auf Wodka-Dillsauce	22,50
Schollenfilet¹² „Winzerin“ auf Weißwein-Sahnesauce	18,90
Fischgrillteller „Störtebecker“ verschiedene Edelfische auf einer herzhaften Kräutersauce	27,90

Wählen Sie eine Beilage zu Ihrem Fischgericht:

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

Schnitzelvariationen

Westfälisches Bauernschnitzel	17,50
Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	
Cordon bleu	16,90
Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und tagesfrisches Gemüse	
Schweineschnitzel „Pfeffer“²	14,90
mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
Champignonschnitzel²	14,90
Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Kroketten und Salat	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	13,50
mit Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Maharadscha“²	14,90
mit Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	
Schweineschnitzel „Zwiebelkopf“²	15,50
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Schweineschnitzel „Hawaii“^{1,2}	16,50
mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Bearnaise“²	16,50
mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Pommes frites und Salat	
Paprikaschnitzel²	14,90
Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Pommes frites und Salat	

... für den kleinen Hunger

Folienkartoffel	13,90
mit Garnelen in Knoblauch-Öl, dazu Sauerrahm und Salatbouquet	
Toast „Sansibar“	12,90
Schweinerücken-Tournedos vom Grill, belegt mit exotischen Früchten in Currysauce und Salat	
Damen-Toast	13,40
Putenmedaillons mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Salat	
Herrentoast^{1,3}	16,90
kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln, dazu Salat	

Besondere Spezialitäten

Fischer´s Topf² Schweinefiletstreifen mit Paprika und Zucchini in pikanter Tomatensauce, dazu Butterreis und Salat	17,90
Putenmedaillons „Indisch“² auf-Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	16,50
Hausteller⁸ Schweinefiletmedaillons mit Röstkartoffeln, tagesfrischem Gemüse, Speck ⁹ und Spiegelei	18,50
Kalbsleber mit Stampfkartoffeln, Röstzwiebeln und Salat	19,50
Schweinefilet „Roma“ Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolacreme mit Krokette und tagesfrischem Gemüse	18,50
Märchen der Südsee² Putengeschnetzeltes in einer herzhaften Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	15,90
Romeo und Julia² Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet auf Sauce Béarnaise und Pfeffersauce, dazu Kartoffel-Krokette und Salat	21,50
Züricher Geschnetzeltes Schweinefiletstreifen in Champignon-Weißweinsauce mit Rösti und Salat	18,30
Schweinefilet „Pommery“ Schweinefiletmedaillons in Pommery-Senfsauce, dazu Bandnudeln und Salat	18,90
Land & Meer Putenstreifen und Garnelen in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis und Salat	19,90
Schweinerückensteak „Gaudi“ mit Gouda-Käse ¹ gefüllt, auf Pfeffersauce, dazu Krokette und Salat	16,90



Argentinische Black Angus-Steaks

„Maître d' Hotel“	23,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter*, Folienkartoffel und Salat	
„Genfer Pfeffersteak“²	23,90
auf einer feurigen Cognac-Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	
Rumpsteak „Cordon Rouge“^{1,2,3}	24,90
gefüllt mit Vorderkochschinken und Käse ¹ , dazu Röstkartoffeln und Salat	
Rumpsteak nach „Berner Art“	24,90
mit tagesfrischem Gemüse, Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln	
Rumpsteak „Pommery“²	24,90
Rumpsteak auf Pommery-Senf sauce, dazu Bandnudeln und Salat	
Zwiebel-Rostbraten	24,90
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Surf & Turf	29,50
Rumpsteak und Gambas in Knoblauchsahnesauce mit Krokette und Salat der Saison	
Rumpsteak al Gorgonzola	24,90
Rumpsteak auf Gorgonzolacremesauce, dazu Krokette und Salat	
Rumpsteak „Café de Paris“	24,90
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in „Café de Paris“-Sauce, dazu Rösti und Salat	

Platten für 2 Personen

Gourmet-Platte	38,90
verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Pommes frites und Kräuterbutter	
Steak-Platte	48,90
mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Sauce Béarnaise	



Grill-Spezialitäten

Gauchoteller	19,90
Rinder-, Puten- und Schweinefiletmedaillons vom Grill mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Kräuterbutter*, tagesfrischem Gemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm	
Grillteller „Curasco“⁸	17,50
verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	
Steakteller	19,90
Rinder-, Schweine- und Putenfilet, Champignonköpfe, mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
Schweinemedallions „Mailand“	17,50
3 Schweinemedallions mit Schinkenstreifen ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken, dazu Rösti und Salat	
Putensteak „Italia“	17,90
mit Spinat und Mozzarella gefüllt, dazu Sauce Béarnaise und Kartoffel-Kroketten	
Putensteak „Gärtnerin“	16,90
auf Paprikasauce, Folienkartoffel und Salat	
Schweinerückensteak „Cipolla“	16,90
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	
Hacksteak „Pfefferkorn“	15,90
auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	
Hacksteak „Brauhaus“	16,90
mit Schafkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat	
Hacksteak „Holzfäller Art“	16,50
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	
Putensteak „Neptun“	20,90
Putensteak und zwei Garnelenspieße in Knoblauchbutter gebraten, dazu Kroketten, Salat und Sauce Béarnaise	

Beilagen

Kleiner Salatteller	3,50	Bratkartoffeln	4,50
Portion Sauce	3,00	Mayonnaise	0,50
Portion Pommes frites	3,00	Ketchup	0,50
Folienkartoffel	4,50	Verpackung	0,50

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

Aperitivus

Glas Sekt	0,1 l	3,90
Hugo	0,2 l	6,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,50
Maracuja Spritz	0,2 l	6,50
Mango Spritz	0,2 l	6,50
Johannisbeer Spritz	0,2 l	6,50
Ananas Spritz	0,2 l	6,50
Campari-Orange ¹	0,2 l	4,90
Martini - rot oder weiß	5 cl	3,80
Sherry - trocken oder medium	5 cl	3,80

Weine

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

WEISSWEINE

Grauburgunder trocken, zu Fisch- und hellen Fleischgerichten	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	6,20 24,90
Chardonnay QbA trocken, fruchtig, elegant zu hellem Fleisch	Glas 0,2 l	5,20
Riesling Kabinett trocken, spritzig, rassig, zu Fisch- und Geflügelgerichten	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	5,90 21,90

ROSÉWEINE

Spätburgunder Weißherbst trocken, frisch, bekömmlich, zu leichten Gerichten	Glas 0,2 l	5,20
--	------------	------

ROTWEINE

Dornfelder trocken, tiefdunkel, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	5,60 20,90
Pfälzer Cuvée halbtrocken, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch	Glas 0,2 l	5,20
Dornfelder lieblich	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	5,40 20,50

WARME GETRÄNKE

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,9,10}	0,2 l	2,00
Coca Cola ^{1,9,10}	0,3 l	2,90
Fanta ^{1,9}	0,2 l	2,00
Fanta ^{1,9}	0,3 l	2,90
Sprite	0,2 l	2,00
Sprite	0,3 l	2,90
Apfelschorle	0,3 l	2,90
Apfelschorle	0,5 l	4,60
Johannisbeerschorle	0,3 l	2,90
Johannisbeerschorle	0,5 l	4,60
Malzbier	0,3 l	2,80
Malzbier	0,5 l	4,60

MINERALWASSER

Luna	0,25 l	2,50
Luna still	0,25 l	2,50
Luna	0,75 l	6,40
Luna still	0,75 l	6,40

SCHWEPPEES

Tonic Water ¹¹	0,2 l	2,70
Ginger Ale	0,2 l	2,70
Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	2,70

SÄFTE

Johannisbeersaft	0,2 l	2,70
Orangensaft	0,2 l	2,70
Apfelsaft	0,2 l	2,70

BIERE

	0,2 l	0,3 l
Stauder		2,80
Warsteiner		2,80
Frankenheimer Alt		2,80
Krefelder		2,80
Alsterwasser		2,80
Radler		2,80
Pils-Schuss		2,80
Pils mit Cola		2,80
Alt mit Cola		2,80
Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,20
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	4,80
Weizenbier	0,5 l	4,80

*Brauhaus
Fischer*



LONGDRINKS

Bacardi-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	4,90
Wodka-Lemon ¹¹	0,1 l	4,90
Gin-Tonic ¹¹	0,1 l	4,90
Asbach-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	4,90
Pernod-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	4,90
Jim Beam-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	4,90
43'er mit Milch	0,1 l	4,90

SPIRITUOSEN

Weizenkorn	2 cl	2,40
Malteser Aquavit	2 cl	2,90
Alborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90
Linie Aquavit	2 cl	2,90
Wodka	2 cl	2,90
Bacardi	2 cl	2,90
Williamsbirne	2 cl	2,90
Kirschwasser	2 cl	2,90
Slivovic	2 cl	2,70
Ouzo	2 cl	2,40
Tequila	2 cl	2,90
Grappa	2 cl	3,40

LIKÖRE

Licor 43	2 cl	2,90
Underberg	2 cl	2,90
Fernet Branca ¹ oder Menta ¹	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Kümmerling	2 cl	2,90
Baileys	2 cl	2,90
Julischka ^{1,9}	2 cl	2,70
Kruskovic ^{1,9}	2 cl	2,70
Ramazzotti ¹	2 cl	2,90
Averna	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,40

WEINBRAND / COGNAC / WHISKY

103 er	2 cl	2,90
Mariacron	2 cl	2,50
Asbach Uralt	2 cl	2,90
Hennessy	2 cl	4,90
Calvados	2 cl	3,50
Jim Beam	2 cl	4,00
Johnny Walker	2 cl	4,00
Jack Daniels	2 cl	4,90

