

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

Aperitivs

Glas Sekt	0,1 l	4,20	Johannisbeer Spritz	0,2 l	6,90
Hugo	0,2 l	6,90	Ananas Spritz	0,2 l	6,90
Aperol Spritz	0,2 l	6,90	Campari-Orange ¹	0,2 l	5,50
Maracuja Spritz	0,2 l	6,90	Martini - rot oder weiß	5 cl	4,20
Mango Spritz	0,2 l	6,90	Sherry - trocken o. medium	5 cl	4,20

Vorspeisen & kleine Schlemmereien

Carpaccio vom Rinderfilet		13,90
mit Balsamico-Olivenöl-Marinade, Parmesankäse und Salatbouquet		
Garnelen „Provencial“		13,90
in Kräuter-Knoblauchsauce		
Bruschetta a la Mare	<i>Vegetarisch</i>	8,90
Riesen-Bruschetta mit Tomaten, und Zwiebeln, Salatbouquet und Parmesan		
Weinbergschnecken à l'Italiano² - (12 Stück)		10,90
in Gorgonzola-Sahnesauce		
Strauchtomaten und Mozzarella	<i>Vegetarisch</i>	9,90
geschmackvoll mit Balsamico-Olivenöl mariniert		
Garnelen „Café de Paris“		14,50
mit grünem Pfeffer in Café de Paris Sauce		
Französische Weinbergschnecken		9,90
in Kräuter-Knoblauchsauce		
Warmer Schafskäse	<i>Vegetarisch</i>	10,90
oder in der Butterpfanne gebacken		

...aus dem Suppentopf

Rinderconsomme „Royal“		6,50
mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich		
Tomatencremesuppe „King Edward“	<i>Vegetarisch</i>	6,50
mit Quarkklößchen und Sahnehaube		
Französische Zwiebelsuppe	<i>Vegetarisch</i>	6,90
mit Croutons und Käse ¹ überbacken		
Hummercremesuppe^{1,4}		7,90
mit Garnelen und Kräutersahnehaube		

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung aufgeführt.

Die Wochentag-Angebote gelten nicht an Feiertagen.

Dienstags

Schnitzeljagd

Westfälisches Bauernschnitzel Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Spiegelei	14,90
Cordon bleu Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹	15,90
Schweineschnitzel „Pfeffer“² mit Pfeffersauce	13,50
Champignonschnitzel² Schweineschnitzel mit Champignonsauce	13,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert	13,50
Schweineschnitzel „Maharadscha“² mit Curry-Früchtesauce	13,50
Schnitzel „Béarnaise“² mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise	14,90
Schweineschnitzel „Zwiebelkopf“² mit gerösteten Zwiebeln	13,50
Schweineschnitzel „Hawaii“^{1,2} mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken	14,90
Paprikaschnitzel Schweineschnitzel mit Paprikasauce	13,50

Beilagen nach Wahl:

- Pommes frites, Kroketten, Nudeln, Reis, Salat,
- Bratkartoffeln oder Folienkartoffel - *Aufpreis 2,00€*

Mittwochs

Pasta Basta

Wählen Sie Ihre Lieblingsnudeln aus...

- Spaghetti • Tagliatelle • Penne

...jetzt eine Lieblingszutat

- Thunfisch • Zucchini • Spinat • Oliven • Paprika
- Streifen vom Schweinerücken • Speck⁹ und Zwiebeln
- Champignons • Cherry-Tomaten • Putenstreifen • Broccoli

...jetzt noch Ihre Lieblingsauce

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

und jetzt haben Sie die Pasta. Bon Appétit!

jede weitere Zutat +2,00€

je
€ 13,90

Donnerstag

Die beliebten Steaks...

Hacksteak ca. 280g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	15,90
Schweinerückensteak ca. 230g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	15,90
Putensteak ca. 230g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	16,90
Rumpsteak ca. 210g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	22,90

Beilagen nach Wahl:

- Pommes frites, Kroketten, Nudeln, Reis, Salat
- Bratkartoffeln oder Folienkartoffel - *Aufpreis 2,00€*

Saucen nach Wahl:

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

Pasta-Träume...

Tagliatelle al Carpaccio	17,50
Bandnudeln mit Speck ⁹ , Zwiebeln und grünem Pfeffer in Sahnesauce an hauchzartem Rindercarpaccio mit Parmesan	
Tagliatelle al Gamberetti	16,90
Bandnudeln mit Garnelen und einem Hauch Knoblauch in Olivenöl	
Tagliatelle al Salmone	16,50
Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen in Basilikumsahnesauce	
Spaghetti con Tacchino	15,50
Spaghetti mit Putenstreifen, Zucchini und Paprika in Curry-Pestosahnesauce	
Spaghetti „Sorentina“ Vegetarisch	15,50
Spaghetti mit frischen Champignons in fruchtiger Tomatensauce und Mozzarellascheiben	
Spaghetti „Aglio olio e Peperoncini“ Vegetarisch	12,90
Spaghetti mit Olivenöl, frischem Basilikum, Knoblauch, Peperoni und Parmesankäse	
Penne „al Gorgonzola“ Vegetarisch	14,50
kurze Rohrnudeln mit Blattspinat in Gorgonzolacremesauce	
Penne „Al Tonno“²	14,50
kurze Rohrnudeln mit Zwiebeln, Thunfisch in Tomaten-Sahnesauce	
Penne „Café de Paris“	15,50
kurze Rohrnudeln mit Zucchini, Paprika und Putenbruststreifen in „Café de Paris“-Sauce	

Nur für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes frites	8,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	8,50
Penne in Tomatensahnesauce	7,90
Putenmedaillons mit Pommes frites	8,50

...frisch aus dem Garten

Salatteller „Belle Saison“	15,90
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Champignons aus der Butterpfanne	
Salatteller „Nizza“	17,50
Bunter Salatteller mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl	
Salatteller „Napoli“²	15,50
Bunter Salatteller mit Thunfisch und Mozzarella	
Gaucho Salatteller	19,90
Bunter Salatteller mit Schafskäse und rosa gebratenen Roastbeefstreifen	

...aus dem Netz des Fischers

Gamba-Pfanne	29,90
Gambas in Knoblauchsauce oder mit grünem Pfeffer in „Café de Paris“-Sauce	
Fischteller „Alt Sylt“	24,90
Zanderfilet ¹² und zwei Garnelenspieße auf Champagner-Senf-Sauce	
Lachs „Belvedere“	25,50
Lachs-Tranchen auf Hummersauce	
Zanderfilet¹²	24,90
auf Wodka-Dillsauce	
Schollenfilet¹² „Winzerin“	20,90
auf Weißwein-Sahnesauce	
Fischgrillteller „Störtebecker“	31,90
verschiedene Edelfische auf einer herzhaften Kräutersauce	

Wählen Sie eine Beilage zu Ihrem Fischgericht:

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

Schnitzelvariationen

Westfälisches Bauernschnitzel	19,50
Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	
Cordon bleu	18,90
Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und tagesfrisches Gemüse	
Schweineschnitzel „Pfeffer“²	16,50
mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
Champignonschnitzel²	16,50
Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Kroketten und Salat	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	14,90
mit Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Maharadscha“²	16,50
mit Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	
Schweineschnitzel „Zwiebelkopf“²	17,50
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Schweineschnitzel „Hawaii“^{1,2}	18,50
mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Bearnaise“²	17,90
mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Pommes frites und Salat	
Paprikaschnitzel²	16,50
Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Pommes frites und Salat	

Besondere Spezialitäten

Fischer´s Topf² Schweinefiletstreifen mit Paprika und Zucchini in pikanter Tomatensauce, dazu Butterreis und Salat	19,90
Putenmedaillons „Indisch“² auf-Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	18,50
Hausteller⁸ Schweinefiletmedaillons mit Bratkartoffeln, tagesfrischem Gemüse, Speck ⁹ und Spiegelei	19,90
Kalbsleber mit Stampfkartoffeln, Röstzwiebeln und Salat	20,90
Schweinefilet „Roma“ Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolacreme mit Krokette und tagesfrischem Gemüse	20,50
Märchen der Südsee² Putengeschnetzeltes in einer herzhaften Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	17,50
Romeo und Julia² Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet auf Sauce Béarnaise und Pfeffersauce, dazu Kartoffel-Krokette und Salat	23,90
Züricher Geschnetzeltes Schweinefiletstreifen in Champignon-Weißweinsauce mit Rösti und Salat	19,90
Schweinefilet „Pommery“ Schweinefiletmedaillons in Pommery-Sensauce, dazu Bandnudeln und Salat	20,90
Land & Meer Putenstreifen und Garnelen in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis und Salat	21,90
Schweinerückensteak „Gaudi“ mit Gouda-Käse ¹ gefüllt, auf Pfeffersauce, dazu Krokette und Salat	18,90

... für den kleinen Hunger

Folienkartoffel mit Garnelen in Knoblauch-Öl, dazu Sauerrahm und Salatbouquet	15,50
Toast „Sansibar“ Schweinerücken-Tournedos vom Grill, belegt mit exotischen Früchten in Currysauce und Salat	14,50
Damen-Toast Putenmedaillons mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Salat	14,90
Herrentoast^{1,3} kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln, dazu Salat	18,90

Argentinische Black Angus-Steaks

„Maître d' Hotel”	26,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter*, Folienkartoffel und Salat	
„Genfer Pfeffersteak”²	26,50
auf einer feurigen Cognac-Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	
Rumpsteak „Cordon Rouge”^{1,2,3}	27,50
gefüllt mit Vorderkochschinken und Käse ¹ , dazu Bratkartoffeln und Salat	
Rumpsteak nach „Berner Art”	27,50
mit tagesfrischem Gemüse, Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln	
Rumpsteak „Pommery”²	27,50
Rumpsteak auf Pommery-Sensauce, dazu Bandnudeln und Salat	
Zwiebel-Rostbraten	27,50
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Surf & Turf	32,50
Rumpsteak und Gambas in Knoblauchsahnesauce mit Krokette und Salat der Saison	
Rumpsteak al Gorgonzola	27,50
Rumpsteak auf Gorgonzolacremesauce, dazu Krokette und Salat	
Rumpsteak „Café de Paris”	27,50
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in „Café de Paris“-Sauce, dazu Rösti und Salat	

Platten für 2 Personen

Gourmet-Platte	43,50
verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit tagesfrischem Gemüse, Rösti, Pommes frites und Kräuterbutter	
Steak-Platte	53,90
mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Sauce Béarnaise	

Grill-Spezialitäten

Gauchoteller	21,90
Rinder-, Puten- und Schweinefiletmedaillons vom Grill mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Kräuterbutter*, tagesfrischem Gemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm	
Grillteller „Curasco“⁸	19,50
verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	
Steakteller	21,90
Rinder-, Schweine- und Putenfilet, Champignonköpfe, mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
Schweinemedallions „Champignon“	19,50
3 Schweinemedallions in Champignonrahmsauce, dazu Rösti und Salat	
Putensteak „Italia“	19,90
mit Spinat und Mozzarella gefüllt, dazu Sauce Béarnaise und Kartoffel-Kroketten	
Putensteak „Gärtnerin“	18,90
auf Paprikasauce, Folienkartoffel und Salat	
Schweinerückensteak „Cipolla“	18,90
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	
Hacksteak „Pfefferkorn“	17,50
auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	
Hacksteak „Brauhaus“	18,50
mit Schafkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat	
Hacksteak „Holzfäller Art“	17,90
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	
Putensteak „Neptun“	22,90
Putensteak und zwei Garnelenspieße in Knoblauchbutter gebraten, dazu Kroketten, Salat und Sauce Béarnaise	

Beilagen

Kleiner Salatteller	4,00	Bratkartoffeln	4,90
Portion Sauce	3,50	Geröstete Zwiebeln	3,90
Portion Pommes frites	3,50	Mayonnaise	0,70
Folienkartoffel	4,90	Ketchup	0,70
Frische Champignons	4,90	Verpackung	0,70

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

Weine

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

WEISSWEINE

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Grauburgunder trocken, zu Fisch- und hellen Fleischgerichten	6,50	25,90
Chardonnay QbA trocken, fruchtig, elegant zu hellem Fleisch	5,50	
Riesling Kabinett trocken, spritzig, rassig, zu Fisch- und Geflügelgerichten	6,20	22,90

ROSÉWEINE

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Spätburgunder Weißherbst trocken, frisch, bekömmlich, zu leichten Gerichten	5,50	

ROTWEINE

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Dornfelder trocken, tiefdunkel, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch	5,90	21,90
Pfälzer Cuvée halbtrocken, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch	5,50	
Dornfelder lieblich	5,90	21,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,9,10} 0,2l	2,20	Johannisbeersaft 0,2l	3,00
Coca Cola ^{1,9,10} 0,3l	3,10	Orangensaft 0,2l	3,00
Fanta ^{1,9} 0,2l	2,20	Apfelsaft 0,2l	3,00
Fanta ^{1,9} 0,3l	3,10	Malzbier 0,3l	3,10
Sprite 0,2l	2,20	Malzbier 0,5l	4,90
Sprite 0,3l	3,10	Luna 0,25l	2,50
Apfelschorle 0,3l	3,10	Luna still 0,25l	2,50
Apfelschorle 0,5l	4,90	Luna 0,75l	6,40
Johannisbeerschorle 0,3l	3,10	Luna still 0,75l	6,40
Johannisbeerschorle 0,5l	4,90	Tonic Water ¹¹ 0,2l	3,00
Maracujaschorle 0,3l	3,10	Ginger Ale 0,2l	3,00
Maracujaschorle 0,5l	4,90	Bitter Lemon ¹¹ 0,2l	3,00

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee 2,70	Milchkaffee 3,70
Cappuccino 3,20	Latte Macchiato 3,70
Espresso 2,70	Heiße Schokolade mit Milch 3,20

BIERE

0,3 l

Stauder	3,10
Warsteiner	3,10
Frankenheimer Alt	3,10
Krefelder	3,10
Alsterwasser	3,10
Radler	3,10
Pils-Schuss	3,10
Pils mit Cola	3,10
Alt mit Cola	3,10
Pils Alkoholfrei Fl. 0,33 l	3,50
Weizenbier alkoholfrei 0,5 l	5,10
Weizenbier 0,5 l	5,10

LONGDRINKS

Bacardi-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	5,50
Wodka-Lemon ¹¹	0,1 l	5,50
Gin-Tonic ¹¹	0,1 l	5,50
Asbach-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	5,50
Pernod-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	5,50
Jim Beam-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	5,50
43'er mit Milch	0,1 l	5,50

SPIRITUOSEN

Weizenkorn	2 cl	2,70
Malteser Aquavit	2 cl	3,20
Alborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,20
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Wodka	2 cl	3,20
Bacardi	2 cl	3,20
Williamsbirne	2 cl	3,20
Kirschwasser	2 cl	3,20
Slivovic	2 cl	3,00
Ouzo	2 cl	2,70
Tequila	2 cl	3,20
Grappa	2 cl	3,70

LIKÖRE

Licor 43	2 cl	3,20
Underberg	2 cl	3,20
Fernet Branca ¹ oder Menta ¹	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,20
Kümmerling	2 cl	3,20
Baileys	2 cl	3,20
Julischka ^{1,9}	2 cl	3,00
Kruskovac ^{1,9}	2 cl	3,00
Ramazzotti ¹	2 cl	3,20
Averna	2 cl	3,20
Sambuca	2 cl	2,70

WEINBRAND / COGNAC / WHISKY

103 er	2 cl	3,20
Mariacron	2 cl	2,80
Asbach Uralt	2 cl	3,20
Hennessy	2 cl	5,50
Calvados	2 cl	3,90
Jim Beam	2 cl	4,50
Johnny Walker	2 cl	4,50
Jack Daniels	2 cl	5,50