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 Ge richte, Fischspezialitäten sowie frische Salate zu unserem Angebot.



Nehmen Sie Platz an der Bar, im Lounge-Bereich, genie ßen Sie den Abend mit Freunden, wo Sie in zurückhalten der Eleganz gemütliche Stunden genießen kön nen. Eine gut sortierte Auswahl hochwertiger Getränke und Weine run det 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	**7,90**
Hugo	0,2 l	**7,90**	**Ananas Spritz**	0,2 l	**7,90**
Aperol Spritz	0,2 l	**7,90**	**Campari-Orange** [1]	0,2 l	**6,50**
Maracuja Spritz	0,2 l	**7,90**	**Martini** - rot oder weiß	5 cl	**4,80**
Mango Spritz	0,2 l	**7,90**			

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 Vegetarisch **9,90**
Riesen-Bruschetta mit Tomaten, und Zwiebeln, Salatbouquet und Parmesan

Weinbergschnecken à l´Italiano [2] **- (12 Stück)** **11,90**
in Gorgonzola-Sahnesauce

Tomaten und Mozzarella Vegetarisch **10,90**
geschmackvoll mit Balsamico-Olivenöl mariniert

Garnelen „Café de Paris" **14,50**
mit grünem Pfeffer in Café de Paris Sauce

Französische Weinbergschnecken **10,90**
in Kräuter-Knoblauchsauce

Warmer Schafskäse Vegetarisch **11,90**
oder in der Butterpfanne gebacken

...aus dem Suppentopf

Rinderconsomme „Royal" **6,50**
mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich

Tomatencremesuppe „King Edward" Vegetarisch **6,50**
mit Quarkklößchen und Sahnehaube

Französische Zwiebelsuppe Vegetarisch **6,90**
mit Croutons und Käse [1] überbacken

Hummercremesuppe [1,4] **8,90**
mit Garnelen und Kräutersahnehaube

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

Die Wochentag-Angebote gelten nicht an Feiertagen.

Dienstags Schnitzeljagd

Westfälisches Bauernschnitzel 15,90
Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck[9], Spiegelei

Cordon bleu 16,90
Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken[1,2,3] und Käse[1]

Schweineschnitzel „Pfeffer"[2] 14,50
mit Pfeffersauce

Champignonschnitzel[2] 14,50
Schweineschnitzel mit Champignonsauce

Schweineschnitzel „Wiener Art" 13,90
paniert

Schweineschnitzel „Maharadscha"[2] 14,50
mit Curry-Früchtesauce

Schnitzel „Béarnaise"[2] 15,90
mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise

Schweineschnitzel „Zwiebelkopf"[2] 14,50
mit gerösteten Zwiebeln

Schweineschnitzel „Hawaii"[1,2] 15,90
mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken[1,2,3] und Käse[1] überbacken

Paprikaschnitzel 14,50
Schweineschnitzel mit Paprikasauce

Beilagen nach Wahl:

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

Mittwochs

Pasta Basta

je € 14,90

Wählen Sie Ihre Lieblingsnudeln aus...

• Spaghetti • Tagliatelle • Penne

...jetzt eine Lieblingszutat

• Thunfisch • Zucchini • Spinat • Oliven • Paprika
• Streifen vom Schweinerücken • Speck[9] und Zwiebeln
• Champignons • Cherry-Tomaten • Putenstreifen • Broccoli

...jetzt noch Ihre Lieblingssauce

• 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€

Donnerstag

Die beliebten Steaks...

Hacksteak ca. 280g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	16,90
Schweinerückensteak ca. 230g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	16,90
Putensteak ca. 230g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	18,90
Rumpsteak ca. 210g mit einer Sauce und Beilage nach Wahl	24,90

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 18,50
Bandnudeln mit Speck[9], Zwiebeln und grünem Pfeffer in Sahnesauce
an hauchzartem Rindercarpaccio mit Parmesan

Tagliatelle al Gamberetti 17,90
Bandnudeln mit Garnelen und einem Hauch Knoblauch in Olivenöl

Tagliatelle al Salmone 17,50
Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen in Basilikumsahnesauce

Spaghetti con Tacchino 16,50
Spaghetti mit Putenstreifen, Zucchini und Paprika in Curry-Pestosahnesauce

Spaghetti „Sorentina" Vegetarisch 16,50
Spaghetti mit frischen Champignons in fruchtiger Tomatensauce und Mozzarellascheiben

Spaghetti „Aglio olio e Peperoncini" Vegetarisch 13,90
Spaghetti mit Olivenöl, frischem Basilikum, Knoblauch, Peperoni und Parmesankäse

Penne „al Gorgonzola" Vegetarisch 15,50
kurze Rohrnudeln mit Blattspinat in Gorgonzolacremesauce

Penne „Al Tonno"[2] 15,50
kurze Rohrnudeln mit Zwiebeln, Thunfisch in Tomaten-Sahnesauce

Penne „Café de Paris" 16,50
kurze Rohrnudeln mit Zucchini, Paprika und Putenbruststreifen in „Café de Paris"-Sauce

Nur für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes frites 9,50

Schweineschnitzel „Wiener Art" mit Pommes frites 9,50

Penne in Tomatensahnesauce 8,90

Putenmedaillons mit Pommes frites 9,50

...frisch aus dem Garten

Salatteller „Belle Saison" 16,90
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Champignons aus der Butterpfanne

Salatteller „Nizza" Bunter Salatteller mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl 18,90

Salatteller „Napoli"[2] Bunter Salatteller mit Thunfisch und Mozzarella 16,50

Gaucho Salatteller 21,90
Bunter Salatteller mit Schafskäse und rosa gebratenen Roastbeefstreifen

...aus dem Netz des Fischers

Gamba-Pfanne 30,90
Gambas in Knoblauchsauce oder mit grünem Pfeffer in „Café de Paris“-Sauce

Fischteller „Alt Sylt” 26,90
Zanderfilet [12] und zwei Garnelenspieße auf Champagner-Senf-Sauce

Lachs „Belvedere” Lachs-Tranchen auf Hummersauce 27,50

Zanderfilet [12] auf Wodka-Dillsauce 25,90

Schollenfilet [12] **„Winzerin”** auf Weißwein-Sahnesauce 22,90

Fischgrillteller „Störtebecker” 32,90
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 20,90
Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck[9], Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat

Cordon bleu 20,90
Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken[1,2,3] und Käse[1],
dazu Pommes frites und tagesfrisches Gemüse

Schweineschnitzel „Pfeffer” [2] mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 17,90

Champignonschnitzel [2] 17,90
Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Kroketten und Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art” mit Pommes frites und Salat 16,50

Putenschnitzel „Maharadscha” [2] 18,50
mit Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat

Schweineschnitzel „Zwiebelkopf” [2] 18,90
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat

Schweineschnitzel „Hawaii” [1,2] 19,90
mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken[1,2,3] und Käse[1] überbacken,
dazu Pommes frites und Salat

Putenschnitzel „Bearnaise” [2] 19,50
mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Pommes frites und Salat

Paprikaschnitzel [2] 17,90
Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Pommes frites und Salat

Besondere Spezialitäten

Fischer´s Topf [2] — **20,90**
Schweinefiletstreifen mit Paprika und Zucchini in pikanter Tomatensauce,
dazu Butterreis und Salat

Putenmedaillons „Indisch" [2] — **19,90**
auf-Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat

Hausteller [8] — **21,90**
Schweinefiletmedaillons mit Bratkartoffeln, tagesfrischem Gemüse, Speck[9] und Spiegelei

Kalbsleber — **22,90**
mit Stampfkartoffeln, Röstzwiebeln und Salat

Schweinefilet „Roma" — **22,50**
Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolacreme mit Kroketten und tagesfrischem Gemüse

Märchen der Südsee [2] — **18,90**
Putengeschnetzeltes in einer herzhaften Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat

Romeo und Julia [2] — **25,90**
Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet auf Sauce Béarnaise und Pfeffersauce,
dazu Kartoffel-Kroketten und Salat

Züricher Geschnetzeltes — **20,90**
Schweinefiletstreifen in Champignon-Weißweinsauce mit Rösti und Salat

Schweinefilet „Pommery" — **22,50**
Schweinefiletmedaillons in Pommery-Senfsauce, dazu Bandnudeln und Salat

Land & Meer — **23,50**
Putenstreifen und Garnelen in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis und Salat

Schweinerückensteak „Gaudi" — **19,90**
mit Gouda-Käse [1] gefüllt, auf Pfeffersauce, dazu Kroketten und Salat

...für den kleinen Hunger

Folienkartoffel — **16,50**
mit Garnelen in Knoblauch-Öl, dazu Sauerrahm und Salatbouquet

Toast „Sansibar" — **15,50**
Schweinerücken-Tournedos vom Grill,
belegt mit exotischen Früchten in Currysauce und Salat

Damen-Toast — **15,90**
Putenmedaillons mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Salat

Herrentoast [1,3] — **20,90**
kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln, dazu Salat

Argentinische Black Angus-Steaks

„Maître d' Hotel" 28,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter*, Folienkartoffel und Salat

„Genfer Pfeffersteak" [2] 28,90
auf einer feurigen Cognac-Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat

Rumpsteak „Cordon Rouge" [1,2,3] 29,50
gefüllt mit Vorderkochschinken und Käse [1], dazu Bratkartoffeln und Salat

Rumpsteak nach „Berner Art" 29,50
mit tagesfrischem Gemüse, Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln

Rumpsteak „Pommery" [2] 29,50
Rumpsteak auf Pommery-Senfsauce, dazu Bandnudeln und Salat

Zwiebel-Rostbraten 29,50
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat

Surf & Turf 34,50
Rumpsteak und Gambas in Knoblauchsahnesauce mit Kroketten
und Salat der Saison

Rumpsteak al Gorgonzola 29,90
Rumpsteak auf Gorgonozlacremesauce, dazu Kroketten und Salat

Rumpsteak „Café de Paris" 29,50
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in „Café de Paris"-Sauce, dazu Rösti und Salat

Platten für 2 Personen

Gourmet-Platte 46,00
verschiedene Fleischsorten vom Grill,
mit tagesfrischem Gemüse, Rösti, Pommes frites und Kräuterbutter

Steak-Platte 58,00
mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis,
Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Sauce Béarnaise

Grill-Spezialitäten

Gauchoteller 23,90
Rinder-, Puten- ud Schweinefiletmedaillons vom Grill mit knusprigem Räucherspeck[9], Kräuterbutter*, tagesfrischem Gemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm

Grillteller „Curasco" [8] 21,50
verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat

Steakteller 23,90
Rinder-, Schweine- und Putenfilet, Champignonköpfe, mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat

Schweinemedaillons „Champignon" 21,50
3 Schweinemedaillons in Champignonrahmsauce, dazu Rösti und Salat

Putensteak „Italia" 21,90
mit Spinat und Mozzarella gefüllt, dazu Sauce Béarnaise und Kartoffel-Kroketten

Putensteak „Gärtnerin" auf Paprikasauce, Folienkartoffel und Salat 20,90

Schweinerückensteak „Cipolla" mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat 19,90

Hacksteak „Pfefferkorn" auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat 18,90

Hacksteak „Brauhaus" mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat 19,90

Hacksteak „Holzfäller Art" mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat 18,90

Putensteak „Neptun" 23,90
Putensteak und zwei Garnelenspieße in Knoblauchbutter gebraten, dazu Kroketten, Salat und Sauce Béarnaise

Beilagen

Kleiner Salatteller	4,90	Bratkartoffeln	5,50
Portion Sauce	3,80	Geröstete Zwiebeln	3,90
Portion Pommes frites	4,00	Mayonnaise	0,70
Folienkartoffel	5,50	Ketchup	0,70
Frische Champignons	5,50	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.
Exclusiv nur bei uns im Brauhaus Fischer.

WEISSWEINE

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Grauburgunder trocken, zu Fisch- und hellen Fleischgerichten	6,90	27,90
Chardonnay QbA trocken, fruchtig, elegant zu hellem Fleisch	5,90	
Riesling Kabinett trocken, spritzig, rassig, zu Fisch- und Geflügelgerichten	6,70	24,90

ROSÉWEINE

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Spätburgunder Weißherbst trocken, frisch, bekömmlich, zu leichten Gerichten	5,90	

ROTWEINE

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Dornfelder trocken, tiefdunkel, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch	6,50	23,90
Pfälzer Cuvée halbtrocken, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch	5,90	
Dornfelder lieblich	6,50	23,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola [1,9,10]	0,2 l	2,40
Coca Cola [1,9,10]	0,3 l	3,50
Fanta [1,9]	0,2 l	2,40
Fanta [1,9]	0,3 l	3,50
Sprite	0,2 l	2,40
Sprite	0,3 l	3,50
Apfelschorle	0,3 l	3,50
Apfelschorle	0,5 l	5,50
Johannisbeerschorle	0,3 l	3,50
Johannisbeerschorle	0,5 l	5,50
Maracujaschorle	0,3 l	3,50
Maracujaschorle	0,5 l	5,50
Johannisbeersaft	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,2 l	3,00
Apfelsaft	0,2 l	3,00
Malzbier	0,3 l	3,50
Malzbier	0,5 l	5,50
Luna	0,25 l	2,80
Luna still	0,25 l	2,80
Luna	0,75 l	6,90
Luna still	0,75 l	6,90
Tonic Water [11]	Fl 0,2 l	3,40
Ginger Ale	Fl 0,2 l	3,40
Bitter Lemon [11]	Fl 0,2 l	3,40

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,90	Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,50	Latte Macchiato	4,20
Espresso	2,90	Heiße Schokolade mit Milch	3,50

BIERE

	0,3 l
Stauder	3,40
Warsteiner	3,40
Frankenheimer Alt	3,40
Krefelder	3,40
Alsterwasser	3,40
Radler	3,40
Pils-Schuss	3,40
Pils mit Cola	3,40
Alt mit Cola	3,40
Pils Alkoholfrei	Fl. 0,33 l 3,80
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l 5,50
Weizenbier	0,5 l 5,50

LONGDRINKS

Bacardi-Cola [1,9,10]	0,1 l	5,90
Wodka-Lemon [11]	0,1 l	5,90
Gin-Tonic [11]	0,1 l	5,90
Asbach-Cola [1,9,10]	0,1 l	5,90
Pernod-Cola [1,9,10]	0,1 l	5,90
Jim Beam-Cola [1,9,10]	0,1 l	5,90
43‘er mit Milch	0,1 l	5,90

SPIRITUOSEN

Weizenkorn	2 cl	2,90
Malteser Aquavit	2 cl	3,40
Alborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,40
Linie Aquavit	2 cl	3,40
Wodka	2 cl	3,40
Bacardi	2 cl	3,40
Williamsbirne	2 cl	3,40
Kirschwasser	2 cl	3,40
Slivovic	2 cl	3,20
Ouzo	2 cl	2,90
Tequila	2 cl	3,40
Grappa	2 cl	3,90

LIKÖRE

Licor 43	2 cl	3,40
Underberg	2 cl	3,40
Fernet Branca [1] oder Menta [1]	2 cl	3,40
Jägermeister	2 cl	3,40
Kümmerling	2 cl	3,40
Baileys	2 cl	3,40
Julischka [1,9]	2 cl	3,20
Kruskovac [1,9]	2 cl	3,20
Ramazzotti [1]	2 cl	3,40
Averna	2 cl	3,40
Sambuca	2 cl	2,90

WEINBRAND / COGNAC / WHISKY

103 er	2 cl	3,40
Mariacron	2 cl	3,00
Asbach Uralt	2 cl	3,40
Hennessy	2 cl	5,70
Calvados	2 cl	4,10
Jim Beam	2 cl	4,70
Johnny Walker	2 cl	4,70
Jack Daniels	2 cl	5,70