



HOPFENLIEBE

BRAUHAUS

PASST IMMER!

Hummer-Cremesuppe mit Shrimps und Weinbrand		6,90 €
Rote-Bete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola-Salat und Pinienkernen		13,60 €
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Speckwürfeln, Porree und Frühlingslauch		12,90 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Camembert, Champignons, Rucola, rote Bete und Preiselbeeren		12,90 €
Wildbratwurst „Hot-Dog-Style“ im Laugenbrötchen mit Rotkohl, Zwiebeln und Preiselbeer-Senf-Creme		9,90 €
Waldpilzragout mit gebratenem Serviettenknödel, Kräutern, Beilagensalat und Orangen-Joghurt-Dressing		16,20 €
Kleine Portion gebratene Gänseleber mit Kartoffelpüree, marinierten und gerösteten Zwiebeln, Honig-Riesling-Apfel und Preiselbeeren		12,90 €
Hausgemachte Käsespätzle mit zweierlei Käse gratiniert, Beilagensalat und Orangen-Joghurt-Dressing		13,80 €



= veggie



= vegan

- Die Allergenkennzeichnung und Zusatzstoffe bitte beim Service erfragen



HOPFENLIEBE

BRAUHAUS

PASST IMMER!

Wurstsalat nach „Schweizer Art“ mit frisch gebackenem Brot

- klein 6,20 €
- groß 11,80 €

Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika und Sprossen



6,20 €

Großer gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika und Sprossen



10,80 €

- mit gebratener Hähnchenbrust

13,80 €

- mit gebratenen Beefsteakstreifen

15,50 €

Süßkartoffelpommes mit fruchtigem Tomatendip



6,90 €

Potato Wedges mit Sour Cream



5,20 €

EIN KLEINER GENUSS!

Käsespezialität „Obazda“ mit Zwiebelringen und 3 Scheiben hausgemachtem Brot



6,90 €



= veggie



= vegan

- Die Allergenkennzeichnung und Zusatzstoffe bitte beim Service erfragen



HOPFENLIEBE

BRAUHAUS

FEINES UND DEFTIGES!

Gebackene ½ Flugente mit Apfelrotkohl, gefülltem Safran-Apfel, hausgemachten Mandelkroketten und Portweinjus	25,50 €
Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl, gefülltem Safran-Apfel, hausgemachten Mandelkroketten und Portweinjus	29,90 €
Hirschsteak mit pochierter Birne, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kürbis-Kartoffelgratin und Preiselbeerjus	27,50 €
Kräftiges Damwildragout mit Pfifferlingen, Sellerie, pochierter Birne, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	19,80 €
Rib-Eye-Steak 300 g mit grünen Bohnen, Kirschtomaten, Röstkartoffeln, Kalbjus und hausgemachter Kräuterbutter	31,60 €
Lammrückenfilet mit Parmesan-Kräuterkruste, grünen Bohnen, Kirschtomaten dazu Kürbis-Kartoffelgratin und Lammjus	24,80 €
Pochierte Rotzungenröllchen „Kardinal“ mit Garnele gefüllt auf Blattspinat im Kartoffelrand – mit Hollandaise gratiniert – dazu Hummersauce, Beilagensalat mit Orangen-Joghurt-Dressing	28,90 €
Gebratene Gänseleber mit Kartoffelpüree, marinierten und gerösteten Zwiebeln, Honig-Riesling-Apfel und Preiselbeeren	21,90 €
Holsteiner Grünkohl mit knuspriger Schweinebacke, Mettenden, Kasselerrücken und Röstkartoffeln	19,50 €
Wildbratwurst mit Kräuter-Kartoffelpüree, Rucola-Salat, Kirschtomaten, Preiselbeeren und Senfjus	15,90 €



HOPFENLIEBE

BRAUHAUS

SÜSSES!

Hausgemachtes Schokoladenmalheur mit Rumtopfkirschen, Vanilleeis und weißer Mousse		7,30 €
Nougat-Parfait mit gerösteten Mandeln, Grand Marnier, Mandarinen und Vanilleschaum		7,30 €
Lebkuchen-Tiramisu mit warmen Kirschen		6,90 €

*Wir wünschen allen Gästen
eine schöne Weihnachtszeit und
einen guten Rutsch ins neue Jahr!
Ab Donnerstag, den 02.01.2025
sind wir wieder für Euch da!
(kleine Speisekarte)*



= veggie



= vegan

- Die Allergenkennzeichnung und Zusatzstoffe bitte beim Service erfragen