Brauhaus Ernst-August

Schmiedestraße 13, 30159 hannover
+49 511 365950

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Knoblauchbaguette 7,00 €
frisch aus dem Ofen, dazu fruchtiger BBQ-Dip

Kartoffelcremesuppe VEGETARISCH 7,50 €
nach altem Hausrezept, mit Kartoffeln aus der Region und ausgesuchten Kräutern

Deftige Gulaschsuppe 9,00 €
mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und 100% Rindfleisch

Spezialitätenvesper vom Brett 18,50 €
Schinken- & Wurstspezialitäten von Gramann aus Pattensen, hausgemachtes Mett, Bratenaufschnitt, würziger Käse, Landbutter, Kräuterquark, Fassgurken, Radieschen und Cherrytomaten, dazu unser Hausbrot

Vegetarisches Brotzeitbrett VEGETARISCH 17,50 €
Zweierlei Linsenaufstrich, cremig-milder Weichkäse, würziger Bergkäse, original Obatzda, gebackene Falafelbällchen, Radieschen und Cherrytomaten, Guacamole, Butter und frisches Hausbrot

HAUPTGERICHTE

Große Schweinshaxe **25,50 €**
ca. 600g nach hauseigenem Zuschnitt, knusprig und frisch aus dem Ofen, dazu mildes Sauerkraut und Dunkelbierjus

Cordon Bleu **25,50 €**
vom Susländer Landschwein, saftig gefüllt, mit Kochschinken und herzhaftem Käse, dazu Hollandaise und Pommes Frites

Brauhaus-Schnitzel **21,90 €**
aus regionaler Zucht unseres Landschlachters, dazu reichen wir goldgelbe Pommes Frites

Rumpsteak vom Prime Beef **32,50 €**
nach Ihren Wünschen saftig gegrillt, mit goldgelben Pommes Frites und einem bunten Salat mit Brauhausdressing

Fitnesssteak **24,90 €**
200g aus dem Herzstück der Rinderhüfte, zartrosa gegrillt, auf großem bunten Salat der Saison mit Brauhaus Dressing

Große Brauhaus-Haxe **23,90 €**
Spanferkelrollbraten auf hausgemachtem Sauerkraut, dazu 2 Kartoffelnknödel und Hanöversch-Dunkelbierjus

Fish`n`Chips **19,50 €**
zarte Seelachsmedaillons, in Hanöversch-Bierteig gebacken, dazu Pommes Frites, ein kleiner Salat und Remoulade

Pulled Beef Burger **19,50 €**
aus dem Rindernacken, 12 Stunden bei 100°C butterzart geschmorrt, im Treberbrioch, dazu Apfel-Coleslaw, Portweinzwiebeln und herzhafte Burgersauce

Veggie-Burger **17,50 €**
saftig gegrillter Beyond Burgerpatty, im Treberbrioch, mit Avocadocreme, gegrillter Paprika und Burgersauce

GRÜNE KÜCHE

Karamellisierter Ziegenkäsemedaillon VEGETARISCH **16,50 €**
mit Wildblütenhonig gratiniert, dazu ein knackiger Salatmix, geröstete Nüsse und fruchtiges Balsamicodressing

Großer bunter Gartensalat **14,50 €**
bunte Blattsalate der Saison, dazu Crôutons, Brauhausdressing oder Essig & Öl und unser Treberbaguette

Fitness-Pfanne AUF WUNSCH VEGAN **16,50 €**
buntes Wokgemüse mit Paprika, Karotten, Champignons und Zucchini, dazu Rosmarinkartoffeln und Frühlingsquark

ZUSATZEMPFEHLUNGEN

Schnitzel & Pfifferlinge **26,90 €**
goldbraun gebratenes Schnitzel, dazu Pfifferlinge à la Crème und Pommes Frites

Pfifferlinge à la Crème VEGETARISCH **20,00 €**
mit großem hausgemachten Kartoffelrösti und kleinem Beilagensalat

Steak & Pfifferlinge **39,50 €**
herzhaftes Rumpsteak 220g, saftig gegrillt, dazu frische Pfifferlinge aus der Butterpfanne mit feinen Zwiebeln und goldgelben Pommes Frites

Brauhaus-Rippchen **23,90 €**
500g würzig mariniert und zart geschmort, dazu hausgemachter Coleslaw Salat

Rinderroulade klassisch **25,50 €**
aus der Oberschale, traditionell zubereitet, mit Speck, Zwiebeln und Gurke, dazu hausgemachter Rotkohl, Rouladenjus und dampfende Salzkartoffeln

DESSERT

Ofenfrischer Apfelkuchen **9,50 €**
New York Cheesecake cremiger Käsekuchen auf Haferkeksboden, mit fruchtig frischem Beerenmix

Ofenfrischer Apfelstrudel **8,50 €**
mit Zimt, Rosinen und hausgemachter Vanillesauce

Gemischter Eisbecher VEGETARISCH **3,50 €**
von unserem Eispartner Giovanni L., große Kugel Ihrer Wahl: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella und Walnuss