Brauhaus Quetsch

Hauptstraße 7, 50996 koeln
+49 221 2603680

KOMPLETTE SPEISEKARTE

UNSERE QUETSCH-KLASSIKER

Kölsche Brotzeit 14,90 €
mittelalter Gouda, Flönz und Schlömers Leberwurst, reich garniert, dazu eine Scheibe Zimmermann´s Schwarzbrot & Röggelchen

Speckpfannkuchen 15,90 €
aus BIO-Eiern, groß, dünn und kross, dazu eine kleiner Salat

Gebackener Camembert VEGETARISCH 16,90 €
bester gereifter Camembert Royal, angerichtet mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, Zimmermanns Schwarzbrot und Butter

Haussalat 18,30 €
Salatvariation mit Wildkräutern und Sahnedressing, serviert mit saftigen, hausgemachten Hähnchencrossies

Himmel un Äd 18,90 €
kross gebratene Flönz von der Metzgerei Stürmer aus der Vringsstroß, mit Schmelzzwiebeln auf Kartoffelpüree mit Apfelkompott und karamellisierten Apfelspalten

Selbst hergestellte, frische Quetsch-Bratwurst 18,90 €
180 gr., mit unserer hauseigenen Würzmischung, serviert mit Kartoffel-Erbsenpüree

DER Quetsch-Burger 22,50 €
200 gr. bestes Bergischländer Rind-Patty, täglich frisch gewolft, medium gegrillt, mit Cheddar, Gurke, Tomate, Toppings aus eigener Herstellung, serviert mit Dip fries und hausgemachter Baconnaise

Königsforstschnitzel 23,50 €
Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen Betrieben, mit einer frischen Champignonrahmsauce und Pommes frites

Rheinischer Sauerbraten 23,90 €
nach Hausrezept eingelegt, dazu eine süß-herzhafte Sauce mit Rosinen, an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Roastbeef 23,90 €
rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce

Wiener Schnitzel 29,50 €
bestes, Münsterländer Kalbsfleisch aus der Hüfte geschnitten, in krosser Semmelpanade, dazu Pommes frites

PFIFFERLING-AKTIONEN

Portion Pfifferlinge 8,50 €

Sautierte Pfifferlinge mit grünem Spargel und Rosmarinbrätlingen VEGAN 19,50 €

Saftiges Schweineschnitzel 25,90 €
vom bergischen Landschwein, serviert mit Rahmpfifferlingen und Bratkartoffeln

FLADEN DES MONATS

Fladen des Monats 17,90 €
Luftig krosser Weizenfladen, verfeinert mit bestem, nativen Olivenöl, belegt mit Creme, Speck, frischen Pfifferlingen und Lauchzwiebeln

VORSPEISEN

3erlei-Dipvariation, hausgemachte Dips VEGETARISCH 8,50 €
- Mango Chili - Harissacreme mit Datteln - whipped Fetacreme serviert mit rustikalem Baguette

Gazpacho Andaluz mit Knoblauchcroutons 8,60 €

Melonenmix mit Manchegokäse und Serranoschinken 14,50 €

HAUPTGERICHTE

Flammkuchen VEGETARISCH **15,90 €**
mit Honig-Schmand-Creme, gereiftem Ziegenkäse, Walnüssen und Granatapfelkernen

Veganer-Weizenfladen - „der Elsässer“ **16,60 €**
Teigling hergestellt von der Backerei Pistono, luftig krosser Veganer-Weizenfladen, verfeinert mit bestem, nativen Olivenöl, belegt mit - „der Elsässer“ Schmand, Speck & Zwiebeln

Veganer-Weizenfladen - „der Vegano“ VEGAN **16,60 €**
Teigling hergestellt von der Backerei Pistono, luftig krosser Veganer-Weizenfladen, verfeinert mit bestem, nativen Olivenöl, belegt mit - „der Vegano“ vegane Creme mit Paprikamark und Knoblauch, belegt mit Paprika und Asiakohl, überbacken mit veganem Käse

Sommersalat VEGETARISCH **14,90 €**
aus Melonenmix, Schafskäse, Oliven, Gurke, Rucola und Blattsalaten, Cherrytomaten, in einer erfrischenden Avocado-Schafskäse-Vinaigrette

„El Quetschos“ Currywurst **13,90 €**
120 gr. original Bergischländer Rostbratwurst mit hauseigener, pikanter Currysauce, Röstwiebeln und Pommes frites

Kartoffelrösti VEGETARISCH **18,50 €**
dazu unsere Rahmsauce mit frischen Champignons, an Salatbouquet

Schaschlikspieß nach „Omas Art“ **18,50 €**
serviert mit Pommes frites und Weißkrautgarnitur

Gegrillte Brust vom Freilandhahn **18,50 €**
gefüllt mit Bacon Jam, dazu Big Pete´s Spicy Blueberry BBQ Sauce und kalter Süsskartoffel-Schafskäsestampf

Seelachsfilet **22,90 €**
mit Parmesan-Kräuterkruste an Kartoffel-Erbsen-Püree

Alpenschnitzel **23,50 €**
Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen, nachhaltigen Betrieben mit Respekt vor dem Tier, mit Schinken und Raclettekäse gratiniert, dazu Kartoffelrösti und Preiselbeeren

Münchener Schnitzel **23,50 €**
Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen, nachhaltigen Betrieben mit Respekt vor dem Tier, mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen, in Brezelpanierung, dazu Kartoffel-Gurkensalat

Rumpsteak **35,40 €**
260 gr. bestes „La Montura“ argentinisches Steakfleisch, mit hausgemachter Pfeffersauce, an sommerlichem Salat

IMMER FREITAGS

hausgemachte Reibeküchlein mit Apfelmus — **11,80 €**
serviert mit Zimmermanns Schwarzbrot und Butter, wahlweise mit Apfelmus

hausgemachte Reibeküchlein mit Lachs — **17,90 €**
serviert mit Zimmermanns Schwarzbrot und Butter, wahlweise mit hausgebeizter Lachs & Kräutercreme

hausgemachte Reibeküchlein mit Tatar — **17,90 €**
serviert mit Zimmermanns Schwarzbrot und Butter, wahlweise mit frischem Tatar mit Zwiebelwürfelchen

Trifolium — **17,90 €**
Auswahl aus den 3 Reibeküchlein-Varianten

DIE SÜSSE VERSUCHUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

New York Cheesecake VEGETARISCH — **8,90 €**
mit Salzkaramellsauce und Mangopüree

Traum von Keks & Eis VEGETARISCH — **8,90 €**
Bourbon-Vanilleeis, ummantelt mit einem Kekscrunch, an Blaubeer-Ricottacreme

UNSERE PÄNZKARTE

Popeye VEGETARISCH — **6,50 €**
Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei

Käpt´n Blaubär — **7,50 €**
3 hausgemachte Fischfiletstreifen in Knusperpanade mit Pommes Frites

Max und Moritz — **7,50 €**
kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

Donald Duck — **7,50 €**
3 hausgemachte Hähnchenfiletstreifen in Knusperpanade, mit Pommes frites und süß-sauer Dip

Der Quetschi — **7,50 €**
unser Quetsch-Burger in klein, dazu mit Pommes frites

Kindereis VEGETARISCH — **2,50 €**
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Streuseln & Sahne