



KRIE-EWELSCHE LECKER-EÄTE

Brauhaus Geröstel nach einem fränkischem Rezept!

Geröstetes Bauernbrot belegt mit klein geschnittenen Paprika, Zucchini, geräuchertem Speck, gekochter Schinken, abgerundet mit Gewürzen und mit geriebenem Edamer überbacken **5,90**

Pikante Russen Eier, wie Sie schon in den **50er Jahren in und um Krefeld** gerne zum Bier gegessen wurden (1, 2, 3, 4, 5,) **13,20**

Portion feines hausgebratenes Rindfleisch nach „Roastbeef Art“ mit Remouladensoße, serviert mit **Bratkartoffeln** nach Großmutter's Art **19,50**

Niederrheinische Currywurst vom Metzgermeister Etteldorf „Sternstrasse Krefeld, mit Pommes frites 1,2,5 **9,90**

Tante Gertruds Zwiebelsuppe, abgeschmeckt mit Knoblauch und überbacken mit Parmesankäse.... **6,90**

Knackiger Salat mit gebackenem Schafskäse, dazu reichen wir Baguette..... **15,80**
(Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch einen veganen Salat)

Gebratene Putenbruststreifen, auf knackigen Salaten der Saison, mit French Dressing und Kräuterdip.....**15,80**

Der besondere Pfannkuchen, abgerundet mit Malzbier **und Sauerkirschen****13,90**

Speckpfannkuchen wie von Muttern mit grünem Salat.....**13,90**

Kartoffel-Pizza mit Tomatenwürfeln, Zuccinistreifen und Schafskäse**15,50**



Vegetarischer Flammkuchen, mit Paprika, Mais, Crème fraîche, Weichkäse und Kräutern **13,60**

Rothaus Brauhaus Flammkuchen, rustikaler dunkler Flammkuchen Boden aus Roggen- u. Gerstenmehl mit würziger Creme fraîche, **Schwarzwälder Schinken**, Lauch und Zwiebeln **14,90**

Fisch-Flammkuchen mit Lachs, Lauch und crème fraiche **18,90**

Seelachsfilet, im Bierteig gebacken, serviert mit einer Remouladensoße und hausgemachtem niederrheinischem Kartoffelsalat....**18,90**

Old irish baked fish, feine Seelachsfiletstücke abgerundet mit **Krabben**, in der Pfanne an geschwenkt, mit einer würzigen irischen Soße aus Tomaten, Sahne, Kräutern und irischem Whisky serviert mit Reis **19,50**

Gebratene Blutwurst, vom Metzgermeister Etteldorf, mit gebackenen Zwiebeln, **Bratkartoffeln** und grünem Salat .**15,90**

Gebratene Putenbrust mit einer Feldsalatsoße, abgerundet mit **Blattspinat**, Bratkartoffeln dazu grüner Salat**19,90**

Schweinschaxe bayerischer Schnitt, gekocht oder kross, serviert mit deftigem Brot. (8).....**16,90**
mit Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel.. (8).....**19,90**

Schweineschnitzel, paniert, mit hausgemachtem niederrheinischem Kartoffelsalat wie zu alten krie-ewelschen Zeiten...**15,90**

Schweineschnitzel, paniert, mit gemischten Salat und Pommes frites**17,90**

Schnitzel mit Mischpilzen, abgerundet mit einer harmonischen Soße, als Beilage servieren wir Ihnen einen gemischten Salat und Bratkartoffeln **18,90**

Dachsbaupfannerl, Schweinesteak natur gebraten, mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln **15,90**

"Cordon bleu" vom Schwein, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, gemischten Salat und Pommes frites**19,80**

Rumpsteak vom guten Weide-Rind ca.200gr. mit Kräuterbutter, Omas Bratkartoffeln und feinen Prinzessbohnen.....**25,90**

Dessert? Lassen Sie sich bitte unsere Dessert Tafel zeigen

Wir verwenden nach Möglichkeit nur solche Lebensmittel, die nach lebensmittelrechtlichen Vorschriften kennzeichnungsfrei sind. Soweit eine Kennzeichnung in vereinzelt Fällen notwendig sein sollte, wird zwischen Gerichten und Preisen die vorgeschriebene Kennzeichnungsziffer eingefügt. Die Nummern bedeuten:
1: Sorbinsäure, 2: Benzoesäure, 3: PHB Ester, 4: Ameisensäure, 5: Farbstoffe, 6: Aromastoffe, 7: Schwefel, 8 Pökelsalz.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte

Auskunft über die in den Speisen enthaltenden allergenen Zutaten.

www.dachsbau.de und aktuelles für Sie vom Dachsbau auf www.facebook.com/dachsbaukrefeld

Inklusivpreise- Ausgabe 1.6..2022

