

Suppen

- 52) Hausgemachte Gulaschsuppe mit einem Baguette Brötchen ^A 6,20 €
- 53) Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Toastbrot ^{A,G} 5,50 €
- 54) Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ^{A,G} 5,90 €

Kalte und warme Vorspeisen

- 81) Oliven und Peperoni mit einem Baguette Brötchen ^A 4,80 €
- 82) Zaziki mit einem Baguette Brötchen ^{A,G} 4,80 €
- 83) Fetakäse mit Zwiebelringen und Tomaten in Olivenöl mit einem Baguette Brötchen ^{A,G} 7,40 €
- 84) „Saganaki“ gebratener Ziegen-Schafs Hartkäse mit einem Baguette Brötchen ^{A,G,F} 8,40 €
- 85) „Boujourdi“ pikante griechische Vorspeise mit zwei Sorten Käse, Paprika und Tomaten ^{A,G} 10,90 €
- 92) Fetakäse im Sesammantel mit Honig und einem Baguette Brötchen ^{A,G,N,F} 8,90 €
- 93) Gebratene Aubergine mit Fetakäse, Knoblauch, Spitzpaprika, Olivenöl und einem Baguette Brötchen ^{A,G} 9,60 €
- 94) Gebratene Auberginen- und Zucchini-scheiben mit Zaziki und einem Baguette Brötchen ^{A,G,F} 8,90 €
- 95) Tarama (Fischrogencreme) mit einem Brötchen ^{A,D,F} 6,50 €
- 96) Rote Bete Salat (Essig-Öl-Knoblauch) mit einem Brötchen 6,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite

Salate

- 61) *Gemischter Salatteller mit Joghurtdressing* ^G 6,50 €
- 62) *Griechischer Bauernsalat mit Brot* ^{A,G} 11,90 €
- 63) *„Chef Salat“* ^{A,F,G,C,M}
*gem. Salat mit Schinken ^{1,8}, Käse und Ei garniert
in Cocktailsauce* 10,90 €
- 64) *Thunfischsalat* ^{A,F,G,C,M,D}
gem. Salat mit Thunfisch, Ei in Cocktailsauce 11,90 €
- 65) *Thunfischsalat „Mediterraner Art“* ^{A,F,G,C,M,D}
*grüner Salat, Tomaten, Thunfisch, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven
Paprikastreifen, Ei, mit Oregano und Essig-Öl-Dressing* 12,90 €
- 66) *Salatteller mit Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste* ^{A,G,N,O,F}
und Joghurtdressing 12,90 €
- 67) *Vegetarischer Salat* ^{A,G,O,F}
gem. Salat mit gebr. Ziegenkäse in Honigsauce 13,50 €
- 68) *„Millrather Brauhaus-Salat“* ^{A,F}
*gem. Salat mit vier kleinen Schweinefilets
und frischen Champignons, Essig, Öl* 13,90 €
- 69) *Krabbensalat (Grönland Shrimps)* ^{A,B,C,F,M}
mit Ananas, Cocktailsauce und Ei 14,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite

Folienkartoffeln und Überbackenes

- | | |
|--|---------|
| 101) Folienkartoffel mit Kräuterbutter oder Zaziki ^G | 6,80 € |
| 103) Folienkartoffel mit Rahmchampignons ^{G,F} | 6,90 € |
| 104) Folienkartoffel mit Krabben (Grönland Shrimps) ^{B,F,G,C,L}
in Knoblauch-Rahmsauce | 9,90 € |
| 105) Brokkoli mit Schinken ^{1,8} , Mandeln und Käse überbacken ^{G,C,L} | 11,50 € |
| 106) Krabbenpfanne (Grönland Shrimps) ^{A,B,G,C,L}
in Knoblauch-Rahmsauce mit Käse überbacken | 13,50 € |

Pfannengerichte

- | | |
|--|---------|
| 123) Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A,F,G}
mit Pommes Frites und Salat | 12,90 € |
| 124) Zigeunerschnitzel ^{A,F,G}
mit Pommes Frites und Salat | 14,50 € |
| 125) Jägerschnitzel ^{A,F,G,L}
mit Rahmchampignons, Pommes Frites und Salat | 14,90 € |
| 126) Cordon Bleu (vom Schwein) ^{A,F,G}
mit Brokkoli, Sauce Hollandaise und Kroketten | 18,90 € |
| 127) Hähnchenbrustfilet ^{A,F,G,L}
in Curry-Ananas-Sauce mit Kroketten und Salat | 14,90 € |
| 128) Cordon Bleu (vom Schwein) ^{A,F,G}
gefüllt mit Fetakäse, Tomaten und Pepperoni, Kartoffelchips und Salat | 18,90 € |
| 130) Holsteiner Schnitzel ^{A,F,G,C}
mit zwei Spiegeleier, Pommes Frites und Salat | 14,50 € |

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite

Spezialitäten vom Grill

- 161) „Hähnchen - Souvlaki“ ^{G,F}
zwei Hähnchenfilet-Spieße mit Zaziki, Kartoffelchips und Salat 15,50 €
- 161) „Souvlaki“ ^{G,F}
zwei Schweinefilet-Spieße mit Zaziki, Kartoffelchips und Salat 15,50 €
- 162) Filettopf ^{G,F,C,L}
Schweinefiletmedallions mit Brokkoli in Sauce Hollandaise,
Rahmchampignonsauce und Bratkartoffeln 17,90 €
- 163) Räuberspieß ^{G,F}
Schweinefilet mit Speck, gedünsteten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat 17,50 €
- 164) Filetspieß „Madagaskar“ ^{G,F}
Schweinefilet mit Pfeffersauce, Pommes und Salat 16,90 €
- 165) Schweinefiletmedallions auf Blattspinat mit Bratkartoffeln ^{G,F} 17,90 €
- 166) Schweinesteak mit gedünsteten Zwiebeln ^{G,F}
dazu Pommes und Salat 15,90 €
- 167) Schweinesteak mit Rahmchampignonsauce ^{G,F}
dazu Pommes und Salat 15,90 €
- 168) Lammkoteletts mit Zaziki, Kartoffelchips und Salatbouquet ^{G,F,O} 19,90 €
- 169) Millrather Brauhaus Grillteller ^{G,F,O}
Soutzoukaki - Souvlaki - Hähnchenfiletspieß im Speckmantel -
Lammkotelett - Rumpsteak dazu Kartoffelchips - Salatbouquet 22,90 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite



MILLRATHER

BRAUHAUS

- 170) *Hähnchensteak vom Grill* ^{G,C,L}
mit *Sauce Béarnaise, Pommes und Salat* 15,90 €
- 171) *„Soutzoukakia“* ^{A,F,M,C,G,O}
Hackfleischröllchen
mit *Ajvar, Tzatziki, Kartoffelchips und Salatbouquet* 13,50 €
- 172) *Bifteki* ^{G,F,O}
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse und Peperoni
dazu Tzatziki, Kartoffelchips und Salatbouquet 14,50 €
- 173) *Suvla - Feta* ^{G,F,L,O,C}
Schweinefilet gefüllt mit Fetakäse am Spieß
mit *Kartoffelchips und Salatbouquet* 18,90 €
- 174) *Hähnchenfiletspieße im Speckmantel* ^{G,F,O}
gegrillt mit Kartoffelchips, Zaziki und Salatbouquet 16,90 €

Argentinische Rumpsteaks

	<u>200gr.</u>	<u>300gr.</u>
181) <i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> ^{G,F}	19,90 €	23,90 €
182) <i>Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln</i> ^{G,F}	20,90 €	24,90 €
183) <i>Rumpsteak mit Rahmchampignonsauce</i> ^{G,F}	21,50 €	25,90 €
184) <i>Rumpsteak mit Pfeffersauce</i> ^{G,F}	21,50 €	25,50 €
185) <i>Rumpsteak mit Sauce Béarnaise</i> ^{G,F,L,C}	20,90 €	24,90 €

Zu diesen Steaks servieren wir Pommes und Salat.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite

Fischgerichte

- 135) Zanderfilet (gedünstet) ^{D,F}
auf Blattspinat mit Salzkartoffeln 19,90 €
- 136) Seelachsfilet (paniert) ^{A,G,F}
mit Salzkartoffeln und Salat 15,90 €
- 137) Calamares „A la Romana“ ^{A,G,R,F}
dazu Zaziki und Salat 10,90 €
- 139) Garnelen (500gr) mit Knoblauchmayonnaise und Salat ^{A,B,F,M,G,O,C} 20,90 €
- 104) Folienkartoffel mit Krabben (Grönland Shrimps) ^{B,F,G,C,L}
in Knoblauch-Rahmsauce 9,90 €
- 106) Krabbenpfanne (Grönland Shrimps) ^{A,B,G,C,L}
in Knoblauch-Rahmsauce mit Käse überbacken 13,50 €

Pfannkuchen

- 113) Speckpfannkuchen ^{A,C,F} 10,90 €
- 114) Schinkenpfannkuchen mit Käse ^{A,C,F,G} 10,90 €
- 115) Apfelpfannkuchen mit Mandeln und Rosinen ^{A,C,F} 11,90 €
- 116) Kirschpfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne ^{A,C,F,G} 12,50 €
- 117) Nutella pfannkuchen ^{A,C,F,G,E} 13,90 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite

Für unsere Senioren

- 141) Jägerschnitzel, Zigeunerschnitzel oder Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,F,G}
mit Pommes und Salatbouquet 11,50 €
- 142) Hähnchenschnitzel ^{A,F,G}
mit Pommes und Salatbouquet 11,50 €
- 143) Zwei Schweinefiletmedallions ^{A,F,G,C,L}
mit Brokkoli in Sauce Hollandaise und Kroketten 13,50 €

Für unsere kleinen Gäste

- 151) Schweineschnitzel ^{A,F}
mit Pommes 7,50 €
- 152) Hähnchenschnitzel ^{A,F}
mit Pommes 7,50 €

Desserts

- 211) Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne ^{G,F} 5,50 €
- 212) Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne ^{G,F} 4,90 €
- 213) Vanilleeis mit Amaretto und Sahne ^{G,F} 6,50 €
- 214) Griechischer Sahnejoghurt mit Walnüssen und Honig ^G 4,80 €
- 215) Apfeltorte mit Vanillesauce und Sahne ^{A,G,C} 5,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite



MILLRATHER

BRAUHAUS

Beilagen

192) Pommes Frites ^F	3,50 €
193) Kroketten ^{A,F}	3,50 €
194) Bratkartoffeln ^F	4,50 €
195) Blattspinat ^F	5,50 €
196) Brokkoli mit Butter oder Sauce Hollandaise ^{C,G,L}	5,50 €
197) Zusätzliches Baguette Brötchen ^A	0,50 €

Sie wollen bei einer Veranstaltung ein ausgewähltes Menü anbieten?

Wir bieten maßgeschneiderte Menüs für jeden Anlass.

Alle Gerichte auch zum mitnehmen.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite



MILLRATHER

BRAUHAUS

Heiße Getränke

Espresso ₂		2,00 €
Tasse Kaffee ₂		2,20 €
Cappuccino ₂		2,60 €
Milchkaffee ₂		3,20 €
Latte Macchiato ₂		3,20 €
Glas Tee		2,20 €
Heiße Schokolade		3,80 €
Grog		5,50 €
Glühwein		4,80 €

Aperitifs

Campari Orange _{3,7}		5,50 €
Sherry (trocken, medium, cream)	5cl	2,50 €
Verschiedene Longdrinks	4cl Alcohol	5,50 €
Aperol Spritz		4,90 €
Hugo		4,90 €

Biere

Frankenheim Alt, Krefelder _{2,3}	0,25l	2,00 €
Warsteiner Pils, Alster _{3,9} , Radler ₉	0,3 l	2,60 €
Warsteiner Pils, Alster _{3,9} , Radler ₉	0,5 l	4,30 €
Alkoholfreie Biere (Flasche)	0,33l	2,60 €
Malzbier	0,33l	2,60 €
König Ludwig Hefe-Weizen	0,5 l	4,20 €
König Ludwig Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
König Ludwig Hell vom Faß	0,5 l	4,40 €

Offene Weine / Sekt

Offene Hausweine: Weißwein- Rotwein - Rosé, trocken - halbtrocken - lieblich		
Wein	0,25l	4,60 €
Weinschorle	0,25l	4,30 €
Pinot Grigio - Chardonnay	0,25l	4,80 €
Merlot - Rotwein trocken	0,25l	4,80 €
Flaschen		
THEMA - Weißwein trocken	0,75l	21,50 €
THEMA - Rotwein trocken	0,75l	26,50 €
Jules Mumm - Sekt (Piccolo)	0,2 l	5,90 €
(Flasche)	0,75l	21,00 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite



MILLRATHER

BRAUHAUS

Spirituosen / Liköre / Obstbrände / Whisky - 2cl

Korn	1,70 €
Samtkragen	2,00 €
Doppelwacholder	2,00 €
Obstler	2,00 €
Ouzo	1,80 €
Malteser Aquavit	2,30 €
Jubiläums Aquavit	2,50 €
Linie Aquavit	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Averna	2,50 €
Ramazotti	2,30 €
Vodka	2,40 €
Grand Marnier	3,00 €
Baileys	3,00 €
Williams oder Himbeergeist	3,00 €
Grappa	3,00 €
Metaxa 5 oder Asbach Uralt	3,00 €
Mariacron	2,50 €
Cognac (verschiedene Sorten) Rémy Martin, Courvoisier	4,50 €
Bessen Genever	2,00 €
Pfirsichlikör	1,80 €
Whisky (verschiedene Sorten)	4,50 €
Bourbon (verschiedene Sorten)	4,50 €
Jägermeister	2,30 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,3 l	2,20 €
Mineralwasser (Flasche)	0,7 l	5,50 €
Stilles Wasser (Flasche)	0,7l	5,50 €
Saft und Nektar (versch. Sorten) ⁷	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle, Rhabarberschorle	0,3 l	2,80 €
Apfelschorle, Rhabarberschorle	0,5 l	4,50 €
Schwepes (versch. Sorten) ^{3,4,9}	0,2 l	2,50 €
Coca Cola ^{2,3} , Coca Cola light ^{2,3,5}	0,3 l	2,80 €
Fanta ^{1,3,7} , Sprite, Spezi ^{1,2,3,7}	0,3 l	2,80 €

1) Konservierungsstoffe - 2) Koffeinhaltig - 3) Farbstoff - 4) Chininhaltig - 5) Süßstoff Aspartam
6) Geschmacksverstärker - 7) Vitamin C - 8) Antioxidationsmittel - 9) Benzoesäure

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite



MILLRATHER

BRAUHAUS

Die 14 Allergene



A
**GLUTENHALTIGES
GETREIDE**

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Weizen, Roggen, Gerste,
Hafer, Dinkel, Kamut und
Hybridsaaten, Emmer,
Einkorn, Grünkern



B
KREBSTIERE

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Shrimps, Garnelen, Scampi,
Krebse, Hummer, Langus-
ten



C
EIER VON GEFLÜGEL

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei,
Eipulver, Flüssigei, Eiprotein,
E222 und E1105 auf Eibasis



D
FISCH

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Fische, Kaviar, Fischpastete,
Anchovipaste, Fischgelatine,
Fischsauce



E
ERDNÜSSE

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Erdnussbutter, Erdnussöl,
Erdnusslikör



F
SOJA

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Sojasprossen, Sojabohnen,
Edamame, Miso, Sojapaste,
Sojasauce, Sojaöl, Sojapul-
ver, Sojalecithin, Tofu



G
**MILCH VON
SÄUGETIEREN UND
MILCHERZEUGNISSE
(inklusive Laktose)**



H
SCHALENFRÜCHTE

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Walnüsse, Haselnüsse,
Pekannüsse, Macasamian-
üsse, Mandeln, Pistazien,
Cashewnüsse, Paranüsse



L
SELLERIE

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Blatt-, Stauden-, Stangen-,
Knollensellerie, Selleriesam-
en, Selleriesaft, Sellerie-
pulver



M
SENF

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Senfpulver, Senföl, Senfsa-
men, Senfsprossen



N
SESAMSAMEN

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Senfpulver, Senföl, Senfsa-
men, Senfsprossen



O
**SCHWefeldioxid
UND SULFITE**

mit Schwefel behandeltes
Trockenobst, Wein, getrock-
nete Pilze, getrocknetes
Gemüse, Tomatenpüree



P
LUPINEN

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Lupinenmehl, Lupinenisolat,
Lupinenprotein, Lupinen-
paste (Konzentrat)



R
WEICHTIERE

**und daraus gewon-
nene Erzeugnisse**

Muscheln, Austern, Schne-
cken, Tintenfisch, Oktopus,
Calamari

Wir weisen darauf hin, dass trotz sorgfältiger Herstellung all unserer Gerichte, beim Produktionsprozess Spuren von nicht gekennzeichneten allergenen Inhaltstoffen enthalten sein können.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke finden Sie unten auf der letzten Seite