

# SPEISEKARTE

## SUPPE

<b>TOMATENCREMESUPPE (150)</b> [A, G, L]	<b>6.00</b>
<b>HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE (152)</b> [A, F, L] <i>mit Kartoffeln und Paprika</i>	<b>7.00</b>
<b>TAGESSUPPE (155)</b> [Aktuelle Allergene in der Tageskarte]	<b>6.00</b>

## VORAB ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>HALVER HAHN (170)</b> [A, G] <i>würziger, mittelalter Holländer Käse mit Bönnsch Brot und Zwiebeln</i>	<b>9.90</b>
<b>ZWIEBELMETT (171)</b> [A, G] <i>pikant gewürztes Mett mit Bönnsch Brot, Gewürzgurke und Butter</i>	<b>9.80</b>
<b>RHEINISCHER WURSTSALAT (172)</b> [C, F, L, M] <i>hausgemacht, mit Zwiebeln, Gurken und knusprigen Bratkartoffeln</i>	<b>13.50</b>
<b>KASSELERSÜLZE (174)</b> [C, M] <i>hausgemacht, mit Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln</i>	<b>13.50</b>
<b>GEMISCHTER SALATTELLER (325)</b> [M] <i>frisch vom Bonner Markt, in einer Kräuter-Vinaigrette</i>	<b>6,00</b>

### Beilagen und Extras

Pommes frites (320)	5.00
Bratkartoffeln (321)	5.00
Kroketten (322) [A, C]	5.00
Folienkartoffel mit Kräuterschmand (323) [G]	6.00
Salzkartoffeln (324)	5.00
Kleiner gemischter Salat (325) [M]	6.00
Krautsalat (326)	4.50

## OFENFRISCH AUF DEN TISCH

<b>ORIGINAL BÖNNSCH BROTLAIB (176)</b> [A] <i>Sauerteig mit Bönnsch Braugerste angereichert, ofenwarm auf den Tisch, mit Griebenschmalz</i>	<b>5.50</b>
<b>LAUGENBRETZEL (177)</b> [A, G] <i>mit Schnittlauchschmand</i>	<b>5.50</b>

## SALAT – BUNT & KNACKIG

FrISCHE Salate vom Bonner Markt, serviert mit hausgemachtem Bönnsch Brot

<b>BÖNNSCH SALAT MIT RUMPSTEAKSTREIFEN (200)</b> [A, F, M] <i>gebratene Steakstreifen und frISCHE Champignons an bunten Salaten der Saison, mit hausgemachtem Dressing</i>	<b>17.00</b>
<b>CAESAR SALAD (202)</b> [A, C, G, M] <i>mit gebratenem Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Grana Padano</i>	<b>15.80</b>
<b>ZIEGENKÄSE MIT GRANATAPFELKERNEN (205)</b> [A, G, M] <i>warmer Ziegenkäse mit Honig karamellisiert, serviert an bunten Salaten der Saison</i>	<b>16.80</b>
<b>AUF WUNSCH ZU JEDEM SALAT [G]</b> <i>Folienkartoffel mit feinem Kräuterschmand (323)</i>	<b>6.00</b>

## BRAUHAUSKLASSIKER

### SCHWEINSHAXE

<b>KNUSPRIG GEGRILLT (210)</b> [A, F, G, L, M]	<b>18.50</b>
--	--------------

*serviert mit Bönnsch Biersauce, dazu Fasssauerkraut und Kartoffelstampf*

### RUMPSTEAK

<b>VOM WEIDE-RIND 300g (230)</b> [A, F, G, L, M]	<b>28.50</b>
--	--------------

*mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter, dazu wahlweise Bratkartoffeln oder eine große Ofenkartoffel mit Kräuterschmand*

### SPARERIBS

<b>700g KNUSPRIG GEGRILLT (240)</b> [A, F, G, L, M]	<b>23.50</b>
---	--------------

*serviert mit Bratkartoffeln oder einer großen Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, dazu Krautsalat mit zwei Dipsaucen*

### BÖNNSCH BURGER [A, C, F, G, L, N]

<b>MIT FRISCHEM SAFTIGEN RINDFLEISCH 360g (260)</b>	<b>15.80</b>
---	--------------

*mit Tomate, Zwiebeln und Gurken, dazu Pommes Frites, auf Wunsch auch mit Käse (261)*

<b>VEGGIE-BURGER (262)</b>	<b>13.50</b>
----------------------------	--------------

*Gemüse-Soja-Bratling, Tomate, Zwiebeln und Avocado, dazu Pommes Frites*

### CURRYWURST

<b>VOM KALB: DER KLASSIKER (265)</b> [F, L]	<b>13.80</b>
---	--------------

*nach Bönnsch-Rezeptur hergestellt und mit Bärlauch veredelt, gewürzt mit echtem Madras-Curry, dazu Kartoffelecken und Krautsalat – auf Wunsch auch extra scharf*

## UNSERE BÖNNSCHEN SPEZIALITÄTEN

<b>HIMMEL UN ÄD (215)</b> [G, M]	<b>14.80</b>
----------------------------------	--------------

*gebratene Blutwurst über Buchenholz geräuchert, mit Kartoffelstampf, Apfelkompott und gebräunten Zwiebeln*

<b>RINDERROULADE BÖNNSCHE ART (217)</b> [A, F, L, M]	<b>17.50</b>
--	--------------

*in feiner Senfsauce, dazu warmer Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln*

<b>GEBRÄUNTE SCHEIBE LEBERKÄSE (218)</b> [C, F, L, M]	<b>12.50</b>
---	--------------

*täglich frisch von uns gebacken, serviert mit einem Spiegelei und knusprigen Bratkartoffeln*

<b>BRAUHAUS-GULASCH VOM RIND (224)</b> [A, C, G, L, M]	<b>17.50</b>
--	--------------

*feines Rinderrahmgulasch mit Butterspätzle und hausgemachtem Rotkohl*

<b>REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS (220)</b> [A, C, G, O]	<b>14.20</b>
--	--------------

*goldbraun gebacken, mit Tranchen vom Räucherlachs und Sahnemeerrettich, dazu Schwarzbrot und Butter*

<b>BRAUHAUSTELLER (222)</b> [G]	<b>16.80</b>
---------------------------------	--------------

*Schweinerückensteak in einer Champignon-Rahmsauce, mit Kartoffelecken und frischem Tagessgemüse*

<b>ORIGINAL RHEINISCHER SAUERBRATEN (223)</b> [A, H, L]	<b>20.80</b>
---	--------------

*mit einer Rosinen-Mandel-Sauce, serviert mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Rotkohl*

<b>BÖNNSCHE ROSTBRATWÜRSTCHEN (219)</b> [A, F, G, L, M]	<b>12.80</b>
---	--------------

*mit geschmolzenen Zwiebeln, Bönnsch Biersauce, Fasssauerkraut und Kartoffelstampf*

## SCHNITZEL

<b>WIENER ART (250)</b> [A, C]	<b>16.50</b>
--------------------------------	--------------

*in hausgemachten Semmelbröseln paniert, mit Pommes Frites und Preiselbeeren*

<b>CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL (252)</b> [A, C, G]	<b>16.50</b>
--	--------------

*mit Pommes Frites und einer hausgemachten Sauce mit frischen Champignons*

<b>KUTSCHERSCHNITZEL (253)</b> [A, C, F, L]	<b>16.80</b>
---	--------------

*mit gebräunten Zwiebeln, gebratenem Speck und knusprigen Bratkartoffeln*

<b>BRAUMEISTERSCHNITZEL (254)</b> [A, C, F, L]	<b>17.50</b>
--	--------------

*in Malzschrot paniert, mit Bönnsch Biersauce und knusprigen Bratkartoffeln*

## FLAMMKUCHEN

<b>DER KLASSIKER (280)</b> [A, F, G, L]	<b>12.20</b>
<i>mit Schwarzwälder Speck, Lauch, Rahm und herzhaftem Bauernkäse</i>	
<b>DER VEGGIE (281)</b> [A, F, G, L]	<b>13.50</b>
<i>mit Tomatenscheiben, Spinat, Rahm, Mozzarella und herzhaftem Bauernkäse</i>	

## BRAUHAUSPFANNEN

<b>KNÖDELTRILOGIE (VEGETARISCH) (276)</b> [A, C, G]	<b>13.20</b>
<i>hausgemachter Spinat-, Käse- und Semmelknödel, serviert auf Tomaten-Paprika-Sauce, dazu gehobelter Parmesan</i>	
<b>KÄSESPÄTZLEPFANNE (VEGETARISCH) (271)</b> [A, C, G]	<b>13.80</b>
<i>hausgemachte Spätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Bergkäse gebacken, mit Röstzwiebeln garniert</i>	
<b>HACKBRATENPFANNE (272)</b> [A, C, F, L, M]	<b>12.50</b>
<i>mit unserer Bönnsch Biersauce, dazu Tomaten-Paprika-Gemüse und Bratkartoffeln</i>	
<b>HAXENFLEISCHPFANNE (274)</b> [A, G, L, M]	<b>15.80</b>
<i>knusprig gebratene Streifen von der Haxe, mit einer dunklen Bratensauce, Zwiebeln, Fasssauerkraut und Kartoffelpüree</i>	
<b>BRAUMEISTERPFANNE (275)</b> [F, G, L, M]	<b>25.50</b>
<i>kleines Rumpsteak, kleines Schweinesteak, Rostbratwürstchen und würziger Grillspeck, dazu unsere Bönnsch Biersauce, in Butter geschwenktes Tagesgemüse und Bratkartoffeln</i>	

## FISCH

<b>FISH &amp; CHIPS (291)</b> So.-Fr. ab 17 Uhr, Sa. ganztägig [A, C, D, F, G, M]	<b>15.80</b>
<i>mit rustikalen Pommes in Tempura- Bönnschbierteig, dazu 3 Dips (Black Garlic-Sauce, Chili-Sauce, Kräuter-Remoulade)</i>	
<b>HERINGSFILET RHEIN. HAUSFRAUENART (293)</b> [C, D, F, G, L, M]	<b>14.50</b>
<i>in Joghurtsauce mit Gurke, Apfel, Rote-Bete-Salat und Salzkartoffeln</i>	

## KLEINE GÄSTE – GROSSER HUNGER

Für Kinder bis 14 Jahre, inklusive eines kleinen Vanilleeises als Nachtisch

<b>DREI ROSTBRATWÜRSTCHEN (300)</b> [A, F, G, L, M]	<b>6.90</b>
<i>mit unserem hausgemachten Kartoffelpüree</i>	
<b>SCHNITZELCHEN (304)</b> [A, C, M]	<b>6.90</b>
<i>kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	

## DESSERTS

<b>KAISERSCHMARREN (314)</b> [A, C, G, H]	<b>6.50</b>
<i>frisch zubereitet mit hausgemachtem Pflaumenmus</i>	
<b>SCHOKO-MOUSSE (306)</b> [C, F, G, H]	<b>6.50</b>
<i>mit beeriger roter Fruchtsauce</i>	
<b>TIROLER APFELSTRUDEL (307)</b> [A, C, G, H]	<b>7.50</b>
<i>mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	

## Allergene

**A**=Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen / **B**=Krebstiere / **C**=Eier / **D**=Fische / **E**=Erdnüsse / **F**=Sojabohnen / **G**=Milch / **H**=Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse / **I**=Sellerie / **M**=Senf / **N**=Sesamsamen / **O**=Schwefeldioxid und Sulphite / **P**=Lupinen / **R**=Weichtiere

## Brauhaus Bönnsch

Brauhaus Bönnsch • Restaurant, Event & Brauerei

Sternstorbrücke 4 • 53111 Bonn • Telefon +49 228 650610

www.boennsch.de • info@boennsch.de

## GETRÄNKE

<b>BÖNNNSCH</b>		<b>ANDERE BIERE</b>	
Bönnsch naturtrüb	0.20 l 2.20	Malzbier	0.33 l 3.20
Bönnsch naturtrüb	0.30 l 3.30	Bitburger alkoholfrei	0.33 l 3.20
Bönnsch Saisonbier	0.20 l 2.40	Weizen alkoholfrei	0.50 l 5.20
Bönnsch Saisonbier	0.30 l 3.60		
Bönnsch-Radler	0.20 l 2.20	<b>SEKT</b>	
Bönnsch-Radler	0.30 l 3.30	Sekt Hausmarke Bönnsch	0.75 l 29.00
Bönnsch Weizen	0.50 l 5.50	Piccolo Hausmarke Bönnsch	0.2 l 6.00
<i>Auf der Terrasse Ausschank nur in 0.3 l</i>			

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0.25 l 2.80
Mineralwasser still	0.25 l 2.80
Mineralwasser	0.75 l 7.60
Mineralwasser still	0.75 l 7.60
Coca-Cola/Cola light/zero	0.20 l 2.80
Fanta/Diesel/Sprite	0.20 l 2.80
Bionade (versch. Sorten)	0.25 l 3.40
Bitter Lemon	0.20 l 3.00
Apfelsaftschorle	0.25 l 2.80
Apfelsaft	0.20 l 2.80
Orangensaft	0.20 l 2.80

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	Tasse 2.60
Espresso	Tasse 2.40
Espresso doppelt	Tasse 3.80
Caffé Latte	Tasse 3.40
Latte Macchiato	Glas 3.40
Cappuccino	Tasse 2.90
Schokiato	Glas 3.80
Heiße Schokolade	Glas 3.40
Tee	Glas 2.60

## OFFENE WEINE

<b>Grauburgunder Qba</b>	<b>0.20 l 6.50</b>
<i>Pfalz, Ellermann Spiegel, fruchtbetont, frisch und spritzig, sehr ausgewogen</i>	
<b>Riesling Qba</b>	<b>0.20 l 6.50</b>
<i>Pfalz, Ellermann Spiegel, feines Säurespiel, saftig am Gaumen, frisch und spritzig</i>	
<b>Simalabim Rotwein-Cuvée</b>	<b>0.20 l 6.50</b>
<i>Merlot, Dornfelder, sehr charmante Cuvée, dunkle Kirschen, feines Tannin</i>	
<b>Piculia</b>	<b>0.20 l 6.50</b>
<i>Toro, Valpicalata, Spanien, kräftig und gehaltvoll, komplexe Aromen</i>	
<b>Vina Rosado</b>	<b>0.20 l 6.50</b>
<i>Bodegas Orvalaiz, Spanien, eleganter Rosé, feine Frucht, leicht und sehr süffig</i>	
<b>Spritzer</b>	<b>0.20 l 5.50</b>

## SPIRITUOSEN

Korn	2 cl 3.00
Maltaser	2 cl 3.20
Aalborg	2 cl 3.20
Jägermeister	2 cl 3.20
Averna	2 cl 3.20
Fernet Branca	2 cl 3.20
Wodka Moskowskaya	2 cl 3.20
Asbach	2 cl 3.20
Johnnie Walker	2 cl 3.40
Cognac Napoleon VSOP	2 cl 3.90
Grappa	2 cl 3.90
Ramazotti	2 cl 3.40

## UNSERE HAUSBRÄNDE

Bönnsch Kirschbrand aus Kirschen der Region	2 cl 3.60
BUNDESBRAND Original Bönnsch Bierbrand	2 cl 3.60

## FLASCHENWEINE

vom Weingut Meyer-Näkel, Dernau an der Ahr

<b>Rotwein „Us der la meng“</b>	<b>0.75 l 30.00</b>
<b>Illusion Blanc de Noir“</b>	<b>0.75 l 38.00</b>

## SPEZIALITÄTEN

### VON SCHLADERER

Himbeergeist	2 cl 3.90
Williams Christ Birne	2 cl 3.90

## UNSERE EXKLUSIVEN BÖNNNSCH SOUVENIRS

<b>„KULTURSET“</b>	<b>11.00</b>
<i>1 original Bönnsch-Glas &amp; 1 Flasche Bönnsch Bier</i>	
<b>BÖNNNSCH GLASS</b>	<b>7.00</b>
<i>unser originales gebogenes 0.2l Glas zum Mitnehmen</i>	
<b>BÖNNNSCH GLASS „BEETHOVEN EDITION“</b>	<b>7.00</b>
<i>das originale Bönnsch-Glas mit speziellen Beethoven-Aufdruck</i>	
<b>„BREWMASTER'S CUT“ DISTILLED DRY GIN</b>	<b>34.90</b>
<i>Premium Gin mit 9 Botanicals und Craftbier-Destillat</i>	
<b>„BUNDESBRAND“</b>	<b>34.90</b>
<i>Feinster Bierbrand aus bestem Bönnsch-Bier</i>	