



# HOPFENLIEBE

## BRAUHAUS

### PASST IMMER!

|   |         |
|---|---------|
| Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Speckwürfeln, Porree und Frühlingslauch             | 9,90 €  |
| Kleiner Wurstsalat – eine Sorte nach Wahl mit frisch gebackenem Brot                              | 5,20 €  |
| Zweierlei Wurstsalat nach „Schweizer Art“ und „Spanischer Art“ mit frisch gebackenem Brot         | 10,40 € |
| Tapas-Variationen – von Norddeutschland in die weite Welt: 7 wechselnde kalte und warme Appetizer | 13,20 € |

### ÜBRIGENS!

Wir bauen auf echte Handarbeit und verzichten weitestgehend auf Convenience-Produkte. Und so machen wir (fast) alles selbst.

Wir backen Brot, produzieren Soßen, Jus, Dressings, Kräuterbutter, die Patties für Burger, Salate (ja, auch die beiden Wurstsalate) sowie Ravioli (jetzt grad nicht auf der Karte).

Wir sind küchenmäßig saisonal und regional orientiert, so dass die Lebensmittel aus der Region kommen und keine weiten Wege nehmen müssen.

Und nun lasst es euch schmecken!



# HOPFENLIEBE

## BRAUHAUS

### VEGGIE!

|   |         |
|---|---------|
| Großer gemischter Blattsalat mit Gurke, Cherrytomaten, Paprika, Sprossen mit gratiniertem Ziegenkäse und hausgemachtem Brot | 12,90 € |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig, pochierter Birne, roter Beete, Hokkaidokürbis dazu Rucola und Zwiebelbrot         | 11,50 € |
| Waldpilzragout mit gebratenen Serviettenknödeln und frischen Kräutern   | 10,80 € |
| Flammkuchen mit Hokkaidokürbis, Hirtenkäse, Walnusskernen, Honig, Rucola und Crème fraîche                                  | 9,90 €  |
| Potato Wedges mit Sour Cream  | 4,80 €  |

### VEGAN!

|   |        |
|---|--------|
| Kürbis-Curry-Kokos-Suppe mit Chili-Croûtons   | 5,30 € |
| Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurke, Cherrytomaten und Sprossen                             | 3,90 € |
| Großer gemischter Blattsalat mit Gurke, Cherrytomaten, Paprika, Sprossen und hausgemachtem Brot | 8,50 € |
| Süßkartoffelpommes mit fruchtigem Tomatendip  | 5,30 € |



# HOPFENLIEBE

## BRAUHAUS

### FEINES UND DEFTIGES!

|  |         |
|--|---------|
| Rosa Barbarie-Entenbrust auf Spitzkohl-Rahm-Gemüse dazu Süßkartoffelpüree und Preiselbeerjus                                     | 21,20 € |
| Knusprige Schweinshaxe mit Ananas-Sauerkraut, Kräuter-Kartoffelpüree und kräftiger Dunkelbiersauce                               | 14,40 € |
| Roastbeef „kalt“ vom deutschen Jungbullen mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke, bunter Salatbeilage dazu hausgemachte Remouladensauce | 18,90 € |
| Hüftmedaillons mit grünem Bohnen-Tomaten-Gemüse dazu Kräuterbutter und Rotweinjus  | 19,20 € |
| Kross gebratenes Zanderfilet mit Pilzragout, Chorizo-Kartoffelpüree und geschmorten Lauchzwiebeln                                | 17,80 € |
| Leberkäse „à la Meier“ mit Sauerkraut, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, kräftigem Bratenjus und 2 Spiegeleiern                     | 12,90 € |

### EXTRAPORTION!

|                |        |
|----------------|--------|
| Bratkartoffeln | 3,80 € |
|----------------|--------|

### SÜSSES!

|  |        |
|--|--------|
| Gebackener Apfel-Preiselbeer-Crumble mit Mandelstreusel und Vanilleeis | 5,60 € |
| Crème brûlée mit warmen Brombeeren und Brombeereis                     | 6,80 € |