HERZLICH WILLKOMMEN IM *BRAUHAUS REISSDORF* AM KLEINEN GRIECHENMARKT

Getreu dem Motto „von Kölsche für Kölsche“ finden Sie hier eine der schönsten Seiten Kölns. Im „*Brauhaus Reissdorf*“ erleben Sie Rheinische Bierkultur auf höchstem Niveau mit einem vielseitigen Speisenangebot regionaler wie internationaler Küche.

Das „*Brauhaus Reissdorf*“ bietet was das Herz begehrt:
je nach Gusto, Lust und Laune finden Sie bei uns alles, was zur Gemütlichkeit,
zur Unterhaltung und vor allem zu gutem Essen und Trinken einlädt.

JET ZO MÜFFELE

Brauhaus Brotkorb
Helle Weizen (AW) - & dunkle Roggenbrötchen (AR) | 2 hausgemachte Dips nach Wahl — 7,- €
(2 different kinds of roll | 2 homemade dips of your choice)

Hausgemachte Dips
Kräuterbutter (F,I,J) | Sour Cream (F) | Pfifferling-Frischkäse (F) Guacamole (F) — 1,50 €
(garlic butter | sour cream | chanterelle cream cheese | guacamole)

„Metthappen“
Röggelchen | Mett | rote Zwiebeln (AW,AR,F) — 5,- €
wahlweise hausmacher Blut - oder Leberwurst
(roll | homemade ground pork | red onions | alternatively pate or blackpudding)

Flammkuchen „Förster“
Crème fraîche | Pfifferlinge | Zwiebeln | Rucola (AW,F) — 13,- €
(tarte | crème fraîche | chanterelle | onions | arugula)

„Halve Hahn“
Röggelchen | mittelalter Beemster | rote Zwiebeln | gute Butter | Salatbukett (AW,AR,F,J) — 7,- €
(roll | mature beemster cheese | red onion | butter | salad bouquet)

„Krüstchen Gulasch“
Rindsgulasch | Röggelchen (AW,AR,F,J) — 8,50 €
(beef-goulash | roll)

Pfifferling-Crémesuppe
Grissini (AW,F) — 7,- €
(chanterelle cream soup | grissini)

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene & Zusatzstoffe

BRAUHAUS ORIGINALE

Hausgemachte Semmelknödel
Waldpilze in Rahm | gemischter Salat (AW,C,F,J) 17,- €
(bread dumplings | mushrooms in cream | mixed salad)

„Himmel & Ääd“
Gebratene Blutwurst | Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree | Apfelkompott | Salatbukett (AW,F,J) 13,- €
(grilled blackpudding | braised onions | mashed potatoes | apple compote | salad bouquet)

Currywurst
Currysauce | Pommes frites 10,- €
(sausage | currysauce | french fries)

Ofenkartoffel „Försterin“
Pfifferlinge | Champignons | Lauchzwiebeln | Sour Crème | gemischter Salat (AW,C,F,J) 17,- €
(baked potatoe | chanterelles | mushrooms | leek | sour crème | mixed salad)

Beef-Burger
180g Rindfleischburger | Burger-Brötchen | rote Zwiebeln | Bacon |
Cheddar | Salat | Essiggurke | Tomate | BBQ-Frischkäsesauce | Pommes frites (AW,F,I,J) 19,- €
(180g beef burger | special bread | red onions | bacon | cheddar |
salad | tomato | pickle | bbq-cream cheese sauce | french fries)

Veggie-Burger
aus Linsen & rote Beete | Burger-Brötchen | Tomaten | Gurke | Salat |
Cocktailsauce | Pommes frites (AW,F,I,J) 19,- €
(made of lentils & beetroot | special bread | tomatoes | cucumber | cocktail sauce | salad | french fries)

Gebackener Camembert
Preiselbeeren | frittierte Petersilie | Schwarzbrot | gute Butter (AW,AR,C,F,J) 13,- €
(baked camembert | cranberries | parsley | dark bread | butter)

DA HABEN WIR DEN SALAT!

Salat „Pute“
Gemischter Salat | gegrillte Champignons | gebratene Putenbruststreifen | Baguette (AW,J) klein 14,- €
(grilled turkey breast strips | seasonal salads | mushrooms | baguette) groß 17,- €

- Bitte beachtet auch unsere separate Salatkarte –
(please also note our separate salad menu)

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene & Zusatzstoffe

STEAK IT EASY – FLEISCH & CO.

Brauhaus - Pfännchen
Schweinenackensteak | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Erbsen-Möhrengemüse | Sauce Hollandaise (AW,C,F,J) 20,- €
(pork neck | roasted onions | peas & carrots | sauce hollandaise)

Ofenfrischer Hackbraten
Kartoffelpüree | Waldpilzsauce | Zucchinigemüse (AW,C,F,J) 19,- €
(meat loaf | forest muhrooms sauce | courgette)

Schweinemedaillons
Gebratene Pfifferlinge | Kroketten | Sauce Hollandaise (AW,C,F,J) 22,-€
(pork fillet | chanterelles | croquettes | sauce hollandaise)

„Mixed Grill“
Verschiedene Steaks | BBQ-Saucen | Pommes frites | Krautsalat (F,I,J) 20,- €
(different steaks | bbq-sauces | french fries | coleslaw salad)

Argentinisches Hüftsteak vom Grill 200g 24,- €
Worcester-Balsamicosauce | Ofenkartoffel mit Sour Crème | gemischter Salat (C,F,I,J) 300g 29,- €
(argentinian hip steak | worcester-balsamicosauce | baked potato with sour cream | mixed salad)

Argentinisches Rumpsteak vom Grill 200g 27,- €
Kräuterbutter ~ Pommes frites | gemischter Salat (AW,F,I,J) 300g 32,- €
(argentinian rumpsteak | garlic butter | french fries | mixed salad)

Schnitzel „Wiener Art“
Pommes frites | gemischer Salat (AW,C,I,J) 17,- €
(escalope | french fries | mixed salad)

Schnitzel „Jäger Art“
Pommes frites | Champignonrahmsauce | gemischter Salat (AW,C,F,I,J) 19,-€
(escalope | mushroom sauce | french fries | mixed salad)

Schnitzel „Zigeuner Art“
Pommes frites | pikante Paprikarahmsauce | gemischter Salat (AW,C,F,I,J) 19,- €
(escalope | red pepper sauce | french fries | mixed salad)

Schnitzel “Pariser Art“
Pommes frites | Pfefferrahmsauce | gemischter Salat (AW,C,F,I,J) 19,- €
(escalope | pepper sauce | french fries | mixed salad)

AUS FLUSS UND ME(H)R

Matjesfilet
Bratkartoffeln | rote Zwiebelringe | Salatbukett (D,J) 18,- €
(filet of white herring | fried potatoes | red onions | salad bouquet)

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene & Zusatzstoff

DESSERT

Palatschinken

Schokoladeneis (AW,C,F) 9,- €
(crepe | chocolate ice cream)

Creme brûleé

Wassermelone (C,F) 9,- €
(watermelon)

Waldbeerenkompott

Bourbon - Vanilleeis (F) 9,- €
(forest berry compote | vanilla ice cream)

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene & Zusatzstoffe

BITTE BEACHTEN SIE FOLGENDE ALLERGENE:

A *Gluten*
AW=Weizen
AR=Roggen
AG=Gerste
AH=Hafer
AD=Dinkel
AG=Grünkern
AEM=Emmer
AEI=Einkorn
AK=Kamut
AT=Triticale

B *Krebstiere*

C *Eier*

D *Fisch*

E *Erdnüsse*

F *Milch, Laktose*

G *Sojabohnen*

H *Schalenfrüchte, Nüsse*
HM=Mandeln
HH=Haselnüsse
HWa=Walnüsse
HPE=Pecannüsse
HC=Cashewnüsse
HPI=Pistazien
HPA=Paranüsse
HM=Macadamia-nüsse

I *Sellerie*

J *Senf*

K *Schwefeldioxid, Sulfite*

L *Lupinen*

M *Weichtiere*

N *Sesamsamen*

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

1 *mit Farbstoff*

2 *mit Geschmacksverstärker*

3 *mit Konservierungsstoff*

4 *mit Antioxidationsmittel*

5 *geschwärzt*

6 *geschwefelt*

7 *mit Phosphat*

8 *mit Milcheiweiß*

9 *gewachst*

10 *mit Süßungsmittel(n)*

11 *kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*

12 *enthält eine Phenylalaninquelle*

13 *chininhaltig*

14 *coffeinhaltig*

BIERE

Reissdorf Kölsch	*0,2l*	2,00 €	Schneider Weisse	*0,5l*	5,00 €
Fl. Reissdorf Alkoholfrei	*0,33l*	3,50 €	Schneider Weisse Alkoholfrei	*0,5l*	5,00 €

SOFTDRINKS

Coca Cola (14)	*0,2l*	2,50 €	Gerolsteiner “medium”	*0,25l*	2,50 €
Coca Cola Zero (10,14)	*0,3l*	3,50 €	Gerolsteiner “medium”	*0,75l*	7,00 €
Fanta	*0,2l*	2,00 €	Gerolsteiner “still”	*0,25l*	2,50 €
Sprite	*0,2l*	2,50 €	Gerolsteiner “still”	*0,75l*	7,00 €
Apfelsaft	*0,2l*	2,50 €	Schweppes Bitter Lemon (13)	*0,2l*	2,50 €
Orangensaft	*0,2l*	2,50 €	Schweppes Ginger Ale	*0,2l*	2,50 €
Granini Apfelschorle	*0,33l*	3,50 €	Schweppes Tonic Water (13)	*0,2l*	2,50 €
Granini Rhabarberschorle	*0,33l*	3,50 €			
Granini Maracujaschorle	*0,33l*	3,50 €			

KAFFEE & CO.

Tasse Kaffee (14)	2,50 €	Cappuccino (14)	3,50 €
Espresso (14)	2,50 €	Pott Milchkaffee (14)	4,00 €
Espresso Macchiato (14)	3,00 €	KEO Tee	3,50 €
Latte Macchiato (14)	3,50 €	Becher Kakao	3,50 €

UNSERE TEESORTEN FÜR SIE:

DARJEELING FIRST FLUSH (SCHWARZER HOCHLANDTEE)

Terra Vital (Ayuvedischer Tee mit Grapefruit-Aroma)

GRÜNER TEE (HERB-FRISCHER TEE AUS CHINA)

Sanddorn - Cranberry (fruchtig - aromatischer Tee)

KAMILLE (WOHLTUENDER, BEKÖMMLICHER KRÄUTERTEE)

PFEFFERMINZE (WOHLTUENDER FRISCHER KRÄUTERTEE)

ROOIBOS-KARAMELL (INTENSIVER TEE MIT KARAMELLCHARAKTER)

WALDBEERE (MIX AUS BROMBEERE, JOHANNISBEERE & ERDBEERE)

SPIRITUOSEN

KLARE & LIKÖRE

Korn	*2cl*	2,00 €
Gespritzter (hausgemacht)	*2cl*	2,00 €
Fürst Bismarck	*2cl*	2,00 €
Ürdinger Wacholder	*2cl*	2,00 €
Eversbusch	*2cl*	2,50 €
Bommerlunder	*2cl*	2,50 €
Tequilla	*2cl*	2,50 €
Wodka	*2cl*	2,50 €
Sambuca	*2cl*	2,50 €
Malteser Aquavit	*2cl*	2,50 €
Jubiläums Aquavit	*2cl*	3,00 €
Linie Aquavit	*2cl*	3,00 €
Grappa	*2cl*	3,00 €
Flimm	*2cl*	2,00 €
Genever rot	*2cl*	2,00 €
Bailey´s	*2cl*	3,00 €
Ouzo 12	2cl	2,50 €

COGNAC & BRANDY

Remy Martin V.S.O.P	*2cl*	4,00 €
Carlos I	*2cl*	3,00 €
Reissdorf Bierbrand No.3	*2cl*	4,00 €
Asbach Uralt	*2cl*	2,50 €
Mariacron	*2cl*	2,50 €

KRÄUTERBITTER

Averna	*2cl*	2,50 €
Ramazzotti	*2cl*	2,50 €
Jägermeister	*2cl*	2,50 €
Fernet *branca / menta*	*2cl*	2,50 €
Kabänes	*2cl*	2,00 €
Underberg	*2cl*	2,50 €

OBSTBRÄNDE

Obstler	*2cl*	2,50 €
Williams-Birne	*2cl*	3,00 €
Dirker Williams-Birne	*2cl*	5,00 €
Dirker Obstler aus Apfel & Birne	*2cl*	5,00 €
Dirker Marillenbrand	*2cl*	5,00 €
Dirker Kirschwasser	*2cl*	5,00 €
Dirker Himbeer-Geist	*2cl*	5,50 €
Dirker Haselnuss	*2cl*	5,50 €
Dirker feiner Apfelbrand	*2cl*	5,50 €

WEIN UND SEKT

Weißwein

2022er Rivaner	*0,1l*	3,00 €
trocken, Mosel	*0,2l*	5,00 €
Weingut Hubertus Reis		
2022er Weißburgunder	*0,1l*	4,00 €
trocken, Selztal	*0,2l*	7,00 €
Weingut Braunewell, Rheinhessen		
2021er Riesling	*0,1l*	4,00 €
trocken, Walsheim	*0,2l*	7,00 €
Weingut Pfaffmann		
2021er Riesling	*0,1l*	4,00 €
feinherb, Pfalz	*0,2l*	7,00 €
Weingut Pflüger		
2022er Grauburgunder	*0,1l*	4,00 €
trocken, Selztal	*0,2l*	7,00 €
Weingut Braunewell, Rheinhessen		

Rotwein

2021er Dornfelder „eins zu eins“	*0,1l*	3,00 €
trocken, Pfalz	*0,2l*	5,00 €
Edensheimer Ordensgut		
2019er Spätburgunder	*0,1l*	4,00 €
trocken, Weinolsheim	0,2l	7,00 €
Weingut Manz, Rheinhessen		
2021er Merlot	*0,1l*	4,00 €
trocken, Frankreich	*0,2l*	7,00 €
Cellier des Vicomtes		
2022er „I Muri“ Primitivo	*0,1l*	4,00 €
trocken, Italien	*0,2l*	7,00 €
Vigneti del Salento		

Rosé

2022er Rosé	*0,1l*	4,00 €
trocken, Frankreich	*0,2l*	7,00 €
Le Petit de Greg & Juju		

Sekt

MM Piccolo	*0,1l*	5,50 €
Cava Palau, trocken	*0,75l*	23,50 €