KLEINIGKEITEN ZUM KÖLSCH

	€
Metthappen[12]	4,50
Tatarhappen	6,20
Hausgemachte Frikadelle	4,00
„Halve Hahn" mit Zwiebeln, Röggelchen und Butter	8,40
Currywurst mit Pommes frites	13,50
Pommes frites „mexikanisch" mit Käsesauce und Chili	9,60
Pommes frites „Spezial" mit Grana Padano und Trüffelmayonnaise	10,60

AUS DEM SUPPENTOPF

	€
Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck	8,20
„Krüstchen-Gulasch" sehr pikant	13,20
Vegetarische Sauerkrautsuppe	8,20
Veganes Chili sin carne mit Röggelchen	8,20

KALTE KÜCHE

	€
Bauernsülze mit Remouladensauce und Speck-Bratkartoffeln	17,20
Heringsfilets „Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln	16,50
Portion Tartar mit Ei, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Brot und Butter	22,50
„Peters Pastrami Traum", Pastrami mit hausgemachter Remoulade, Mixed Pickles und Bratkartoffeln	19,80

BIERMENÜ

Tasse Tagessuppe

Peters Bierfleisch vom Rind in würziger, dunkler Peters Kölsch Soße, mit frischem Apfelrotkohl und Klößen

Bieramisu – mit Mascarponecreme und geriebenen Äpfeln

38,50 Euro

MENÜ „HAHNENTOR"

Tasse Tagessuppe

Putensteak mit Pfeffersauce, Kroketten und Salat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

36,80 Euro

KÖLSCHE SPEZIALITÄTEN

	€
„Himmel un Äd" - Gebratene Blutwurst mit Zwiebeln auf Kartoffelpüree und Apfelkompott	16,90
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	25,20
Kassler mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree	18,20

NEU IM PETERS AM HAHNENTOR:

BOWLS – LECKER & FRISCH

	€
„Salat-Bowl" mit Blattsalaten, Möhrenstreifen, Salatgurke, Tomate, Paprika, Avocadowürfel, Kichererbsen, Ei, rote Zwiebeln, Fetakäse, Cranberries, dazu Dressing nach Wahl	12,90
„Quinoa-Bowl", Quinoa, Rucola, Rote Bete, Möhrenstreifen, Tomaten, Salatgurke, Avocado, Edamame, Mangowürfel, Süßkartoffelwürfel, dazu Dressing nach Wahl	13,90

Dressing zur Wahl:
Mango-Dressing, Sesamdressing, Caesardressing

Zusätzliche Optionen:

Gebratene Putenbruststreifen	7,40
Fetakäse	4,90

PAH_Fooderkaat_2025_Muster_19042025.indd 2 23.04.2025 10:11:03

DEFTIG, HEFTIG, GUT

	€
Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	24,50
Schweinshaxe mit Wirsing und Speck-Bratkartoffeln	24,50
Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat[12]	15,40
Bratwurst mit Wirsing und Speck-Bratkartoffeln[12]	18,40
Schlachtplatte – Hämchenfleisch, Bratwurst, Blutwurst und Kasseler auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	23,90

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

	€
„Chef-Special" – Rinder-Hackfleisch mit Kapern, Sardellen und Ei angemacht und englisch oder medium gebraten, mit Kroketten und Grillgemüse	24,90
Peters Brauhaus-Teller - 2 kleine Schnitzel „Wiener Art" mit Speck-Bratkartoffeln und Salat	22,90
„Jägerschnitzel" 2 kleine Schnitzel mit Jägersauce und Pommes frites	19,80
Schnitzel „Budapest" 2 kleine Schnitzel mit Paprikasauce und Pommes frites	19,80
Brauer-Vesper – Hämchenfleisch mit Sauerkraut, Kartoffelpüree	20,90
Peters Bierfleisch vom Rind in würziger, dunkler Peters Kölsch Soße, mit frischem Apfelrotkohl und Klößen	26,50
Putensteak mit weißer Pfeffersauce, Kroketten und Salat	22,90
Brauhaus-Pfanne – Haxenfleisch in Malzbiersauce mit Champignons, Speck-Bratkartoffeln, Salat	26,70
Peters-Brauhaus-Topf – 3 Schweinemedaillons mit Champignons, Gemüse, Hollandaise und Kroketten	28,40

VEGETARISCHE GERICHTE

	€
Kartoffelgratin mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken, dazu ein Salat	18,20
Shakshuka - würziger Gemüsetopf mit Aubergine, Zucchini, Tomaten, zwei Eiern und Röggelchen	18,20
Pfannenrösti mit hausgemachtem Frischkäse, Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln und Käse überbacken	19,80

VEGAN

	€
Penne in veganer Gemüse-Bolognese mit Sojahack und frischen Kräutern, Ruccolasalat in Vinaigrette	17,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *(BIS 10 JAHRE)*

	€
„Pumuckl" – Nudeln „Bolognese" vegan	8,90
„Sponge Bob" - Schnitzel mit Bratkartoffeln und Wirsing	8,90
„Feuerwehrmann Sam" - Bratwurst mit Kartoffelpüree und Apfelkompott	8,90

DESSERT / EIS

	€
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	9,40
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme und Sahne	10,40
Bieramisu - mit Mascarponecreme und geriebenen Äpfeln	11,50
Windbeutel mit Vanille-Eis und Kirschen	10,90

PAH_Fooderkaat_2025_Muster_19042025.indd 3 23.04.2025 10:11:03

GETRÄNKE

		€
Peters Kölsch - frisch vom Fass	0,2 l	2,40
Malztrunk	0,2 l	2,30
Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	4,30
Schöfferhofer Weizen Grapefruit	0,33 l	4,30
Schöfferhofer Weizen Grapefruit alkoholfrei	0,33 l	4,30
Mineralwasser, Stilles Wasser	0,25 l	3,10
Mineralwasser, Stilles Wasser	0,75 l	7,80
Schwip Schwap Orange, 7up	0,2 l	3,10
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,10
Orangensaft	0,2 l	3,90

Warme Getränke

	€
Tasse Kaffee	3,40
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,90
Cappucino	3,90
Latte Macchiato, Milchkaffee	4,70
Glas Tee mit Zitrone	3,20

Wein / Sekt

		€
Riesling Qualitätswein, trocken	0,2 l	6,50
Grauburgunder Qualitätswein, trocken	0,2 l	6,30
Rose Qualitätswein, trocken	0,2 l	6,30
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, trocken	0,2 l	6,80
Sekt Cuvee, trocken	0,75 l	33,90

Schnäpse / Hausspezialitäten

		€
Van Laack's Korn 32 %	2 cl	2,90
Flimm Waldmeister Likör mit Vodka, 17%	2 cl	2,80
Flimm Bärbelchen Maracuja-Likör mit Vodka, 18%	2 cl	2,80
Obstler 38 %	2 cl	3,30
Jubiläumsaquavit 42 %	2 cl	4,10
Sarotti Schokoladenlikör 15%	2 cl	3,20
Kabänes Halbbitter Kräuterlikör, 30,2 %	2 cl	3,50
Köbes, Van Laack Kräuterlikör, 32 %	2 cl	3,50
Nubbel, Van Laack Weizenkorn Sauerkirsch Likör 15 %	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	4,00
Williams von Schladerer 40 %	2 cl	4,50
Grappa Nonino 41 %	2 cl	6,20

Mixgetränke

	€
Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Orange	7,90
Holunder Spritz, Prosecco, Holundersirup, Limettensaft	7,90
Prosecco auf Eis	4,90
Hugo, Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze	7,90
Aperol alkoholfrei, Orangen Spritz Sirup, Tonic und Sprudel	6,90
Hugo alkoholfrei, Ginger Ale, Sprudel, Holundersirup, Limette, Minze	6,90

UNSERE AKTUELLEN WOCHEN- UND MITTAGSKARTEN FINDEN SIE HIER:

Zusatzstoffe
8) mit Phosphat 12) mit Geschmacksverstärker
Wir halten eine separate Dokumentation über Allergene und Zusatzstoffe für Sie bereit.
Bitte fragen Sie Ihren Köbes.

PAH_Fooderkaat_2025_Muster_19042025.indd 4 23.04.2025 10:11:03