



KRIE-EWELSCHE LECKER-EÄTE

„Bieriges“ für den kleinen Appetit

Geröstel, nach einem Rezept aus der Haberstumpf Brauerei Trebgast!

Geröstetes Bauernbrot belegt mit klein geschnittenen Paprika, Zucchini, geräuchertem Speck, gekochter Schinken, abgerundet mit Gewürzen und mit geriebenem Edamer überbacken...4,00€

Pikante Russen Eier, wie Sie schon in den 50er Jahren in und um Krefeld gerne zum Bier gegessen wurden (1, 2,3,4,5,).....8,20€

Portion feines hausgebratenes Roastbeef mit Remouladensoße, serviert mit **Bratkartoffeln** wie nach Großmutter's Art **13,90€**

Gebratene Putenbruststreifen, auf **knackigen Salaten** der Saison, serviert mit Frenchdressing und Kräuterdip.. **10,50€** (*Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch einen veganen Salat*)

Niederrheinische Currywurst, vom **Fleischermeister Forgber** aus Willich mit Pommes frites (1,5,)....**5,80€**

Speckpannkuchen wie von Muttern mit grünem Salat..... **9,90€**

Gemüsepfanne mit roter und grüner Paprika, Zucchini und verschiedenen Gemüsen der Saison, **überbacken mit Käse...9,50€** (*Auch ohne Käse für Vegetarier oder auch Vegan angerichtet*)

Tante Gertruds Zwiebelsuppe, abgerundet mit Knoblauch und überbacken mit Parmesankäse.... **5,00€**

Die andere Gulaschsuppe, niederrheinische Landsuppe, deftige Suppe mit Paprika, Bohnen, Kartoffeln und Fleisch, so wie Büssens Matthes sie gerne gegessen hat, **große Tasse 5,00€**

Nicht aus den Niepkuhlen aber aus dem Meer!

MUSCHELN NACH RHEINISCHER ART, mit Butter, Gewürzen etc. gegart, dazu reichen wir Schwarzbrot mit Butter.... **12,50€**

MUSCHELN IM WEINSUD, mit Butter, Gewürzen etc. gegart, dazu Schwarzbrot mit Butter.....**13,50€** (*Auf Wunsch mit Knoblauch*)

Old irish baked fish, feine **Seelachsfiletstücke abgerundet mit Krabben**, in der Pfanne an geschwenkt, mit einer würzigen **irischen Soße** aus Tomaten, Sahne, Kräutern und irischem Whisky serviert mit Reis **15,90€**

Von deutschen Bauernhöfen

Zarte gebratene Putenbrust, abgerundet mit einer pikanten Altbierpefferssoße serviert mit Brokkoli und Bratkartoffeln... **15,90**

Schweinshaxe bayerischer Schnitt, gekocht oder kross serviert mit deftigem Brot. (8).....**10,90€**, **oder mit** Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel. (8).....**15,20€**

Pikanter Schweinenackenbraten mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln **10,90€**

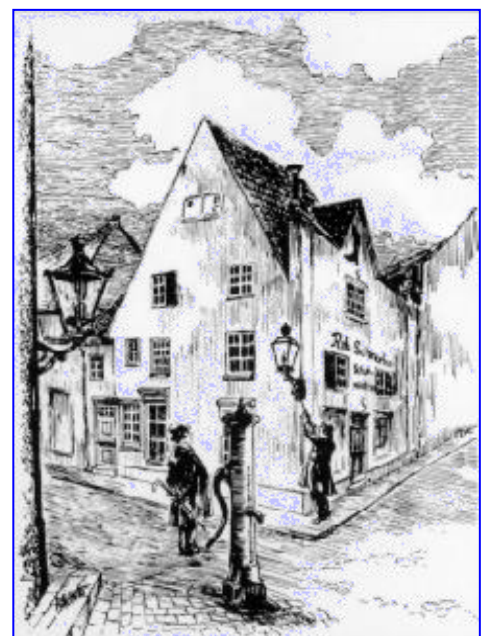
Schweineschnitzel, dazu reichen wir einen gemischten Salat und Pommes frites**12,90€**

Schnitzel mit Mischpilzen, abgerundet mit einer harmonischen Soße, als Beilage servieren wir Ihnen einen gemischten Salat und Bratkartoffeln **13,90€**

Dachsbaupfannerl, Schweinesteak natur gebraten, mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln ...**10,50€**

Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln.....**14,90€**

Rumpsteak vom guten Weide-Rind ca.200gr. mit Kräuterbutter, Omas Bratkartoffeln und feinen Prinzessbohnen....**19,80€**



Wir verwenden nach Möglichkeit nur solche Lebensmittel, die nach lebensmittelrechtlichen Vorschriften kennzeichnungsfrei sind. Soweit eine Kennzeichnung in vereinzelt Fällen notwendig sein sollte, wird zwischen Gerichten und Preisen die vorgeschriebene Kennzeichnungsziffer eingefügt. Die Nummern bedeuten: 1: Sorbinsäure, 2: Benzoesäure, 3:PHB Ester, 4:Ameisensäure, 5:Farbstoffe, 6:Aromastoffe, 7:Schwefel, 8 Pökelsalz.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenden allergenen Zutaten.

www.dachsbau.de und Aktuelles für Sie vom Dachsbau auf www.facebook.com/dachsbauKR