



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 überbacken4,30€

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 14,30€

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

Bierschaumsuppe mit Gurke und Scampi, abgerundet mit Sahne, delikater gewürzt mit Muskat und Curry6,00€

Knackiger Salat mit gebackenem Schafskäse, dazu reichen wir Baguette..... 10,50€

Gebratene Putenbruststreifen, auf knackigen Salaten der Saison, mit French-Dressing und Kräuterdip.....10,50€



Der besondere Pfannkuchen, abgerundet mit Malzbier und Sauerkirschen9,90€

Speckpfannkuchen wie von Muttern mit grünem Salat.....9,90€

Kartoffel-Pizza mit Tomatenwürfeln, Zuccinistreifen und Schafskäse11,50€

Vegetarischer Flammkuchen, mit Paprika, Mais, Crème fraîche, Weichkäse und Kräutern9,60€

Rothaus Brauhaus Flammkuchen, rustikaler dunkler Flammkuchen Boden aus Roggen- u. Gerstenmalz Mehl, mit würziger Creme fraîche, **Schwarzwälder Schinken**, Lauch und Zwiebeln10,50€

Seelachs mit Kölschkraut in Korianderrahm serviert mit Bratkartoffeln.....15,90€

Gebratene Blutwurst, vom Fleischermeister Forgber aus Willich, mit gebackenen Zwiebeln, **Bratkartoffeln** und grünem Salat ..10,50€

Gebratene Putenbrust abgerundet mit einer Currysoße, Bratkartoffeln und grüner Salat15,90€

Pikanter Schweinenackenbraten mit gebackenen Zwiebeln und Bratkartoffeln 10,90€

Schweinshaxe bayerischer Schnitt, gekocht oder kross, serviert mit deftigem Brot. (8).....11,90€
mit Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel.. (8).....15,90€

Schweineschnitzel, paniert, mit hausgemachtem niederrheinischem Kartoffelsalat wie zu alten krie-ewelschen Zeiten...10,90€

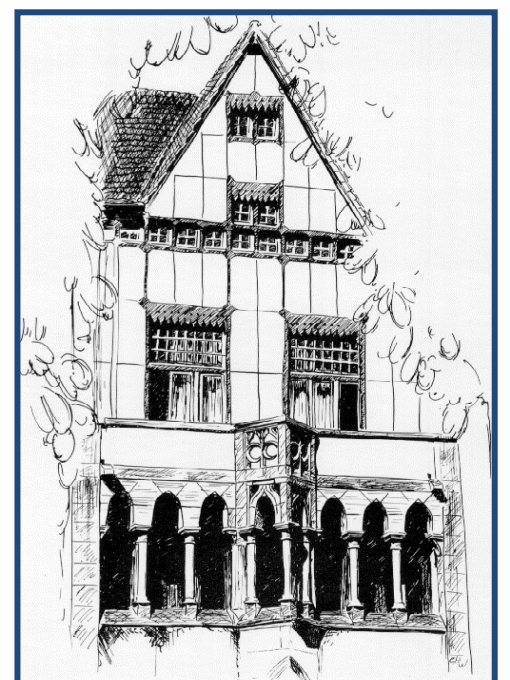
Schweineschnitzel, paniert, mit gemischtem Salat und Pommes frites12,90€

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 Bratkartoffeln10,90€

"Cordon bleu" vom Schwein, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, gemischtem Salat und Pommes frites15,90€

Rumpsteak vom guten Weide-Rind ca.200gr. mit Kräuterbutter, Omas Bratkartoffeln und feinen Prinzessbohnen.....20,90€



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/dachsbaukrefeld

Inklusivpreise- Ausgabe 05-2017