



KRIE-EWELSCHE LECKER-EÄTE

„Bieriges“ für den kleinen Appetit

Brauhaus Geröstel, nach einem fränkischem Rezept

Geröstetes Bauernbrot belegt mit klein geschnittenen Paprika, Zucchini, geräuchertem Speck, gekochter Schinken, abgerundet mit Gewürzen und mit geriebenem Edamer überbacken 6,60

Pikante Russen Eier, wie Sie schon in den **50er Jahren in und um Krefeld** gerne zum Bier gegessen wurden (1, 2, 3, 4, 5,) 14,50

Portion feines hausgebratenes Rindfleisch nach „Roastbeef Art“ mit Remouladensoße, serviert mit **Bratkartoffeln** wie nach Großmutter's Art 21,50

Vegane Nuggets im Backteig auf Blattsalaten 15,90

Niederrheinische Currywurst vom Metzgermeister Etteldorf Krefeld mit Pommes frites 10,90^{1,2,5}

Gebratene Putenbruststreifen, auf knackigen Salaten der Saison serviert mit Frenchdressing 17,80
(Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch einen veganen Salat)

Tante Gertruds Zwiebelsuppe, abgerundet mit Knoblauch und überbacken mit Parmesankäse.... 7,50

Niederrheinische Landsuppe, deftige Suppe mit Paprika, Bohnen, Kartoffeln und Fleisch, **große Tasse** 7,50

Gemüsepfanne mit roter und grüner Paprika, Zucchini und verschiedenen Gemüsen, überbacken mit Käse 14,90
(auch ohne Käse für Vegetarier oder auch vegan angerichtet)



Vegetarischer Flammkuchen, mit Paprika, Mais, Crème fraîche, Weichkäse und Kräutern 14,50

Rothaus Brauhaus Flammkuchen, rustikaler dunkler Flammkuchen Boden aus Roggen- u. Gerstenmehl mit würziger Creme fraîche, **Schwarzwälder Schinken**, Lauch und Zwiebeln 15,70

Fisch Flammkuchen mit Lachs, Lauch und creme fraiche 17,90

Seelachsfilet, im Bierteig gebacken, serviert mit einer Remouladensoße und hausgemachtem niederrheinischem Kartoffelsalat 22,30

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 22,30

Gebratenes deftiges Haxenfleisch abgerundet mit einer Altbiersoße, Rotkohl und Bratkartoffeln 21,50

Schweinshaxe bayerischer Schnitt, gekocht oder kross serviert mit deftigem Brot. (8) 19,30
oder mit Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel. (8) 23,50

Zarte gebratene Putenbrust, abgerundet mit einer pikanten Altbierpefferssoße serviert mit Brokkoli und Bratkartoffeln... 21,20

Schweineschnitzel, dazu reichen wir einen gemischten Salat und Pommes frites 19,20

Schnitzel mit Mischpilzen, abgerundet mit einer harmonischen Soße, als Beilage servieren wir Ihnen einen gemischten Salat und Bratkartoffeln 20,50

Dachsbaupfannerl, Schweinesteak natur gebraten, mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 17,30

„**Cordon bleu**“ vom Schwein, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, Salat u. Pommes frites 22,90

Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln 22,30

Rumpsteak vom guten Weide-Rind ca. 200gr. mit Kräuterbutter, Omas Bratkartoffeln und feinen Prinzessbohnen 29,60



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 enthaltenen allergenen Zutaten. www.dachsbau.de und Aktuelles für Sie vom Dachsbau auf www.facebook.com/dachsbauKR -Inklusivpreise- Ausgabe 01.2024