



KRIE-EWELSCHES LECKER-EÄTE

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 **6,70**

Pikante Russen Eier, wie Sie schon in den 50er Jahren in und um Krefeld gerne zum Bier gegessen wurden (1, 2, 3, 4, 5,) **14,60**

Portion feines hausgebratenes Rindfleisch nach „Roastbeef Art“ mit Remouladensoße, serviert mit **Bratkartoffeln** nach Großmutter's Art **21,60**

Niederrheinische Currywurst vom Metzgermeister Etteldorf Krefeld, mit Pommes frites 1,2,5 **10,90**

Vegane Mini Maultaschen mit verschiedenen Gemüsen an einer Currysoße **15,50**

Gebratene Putenbruststreifen, auf knackigen Salaten der Saison, serviert mit Frenchdressing **17,90**
(Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch einen veganen Salat)

Tante Gertruds Zwiebelsuppe, abgerundet mit Knoblauch und überbacken mit Parmesankäse....**7,60**

Gemüsepfanne mit roter und grüner Paprika, Zucchini und verschiedenen Gemüsen der Saison, überbacken mit **Käse** **15,20**
(auch ohne Käse für Vegetarier oder auch vegan angerichtet)



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

Rothaus Brauhaus Flammkuchen, mit würziger Creme fraîche, Schwarzwälder Schinken, Lauch .
und **Zwiebeln** **15,80**

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

Heringsstipp fein abgerundet mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken dazu reichen wir **Petersilienkartoffeln** **14,90**

Seelachsfilet, im Bierteig gebacken, serviert mit einer Remouladensoße und hausgemachtem niederrheinischem **Kartoffelsalat** **22,50**

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** **22,50**

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 Altbierpeffersoße serviert mit Brokkoli und Bratkartoffeln... **21,20**

Gebratenes deftiges Haxenfleisch abgerundet mit Altbierpeffersoße, Rotkohl und Bratkartoffeln **21,70**

Schweineschnitzel, dazu reichen wir einen gemischten Salat und Pommes **frites** **19,30**

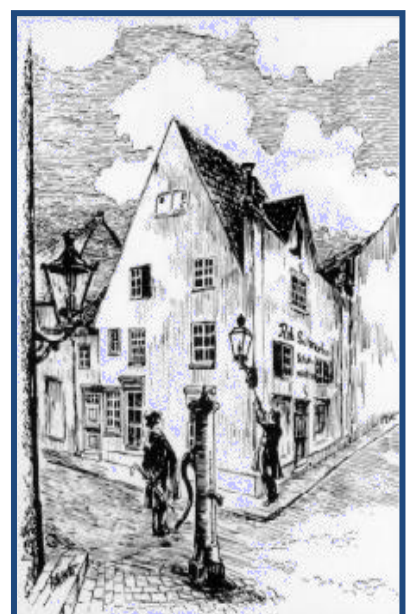
Schnitzel mit Mischpilzen, abgerundet mit einer harmonischen Soße, als Beilage servieren wir Ihnen einen gemischten Salat und **Bratkartoffeln** **20,50**

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 **23,20**

Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln **22,50**

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 vereinzelten 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 02.2026