



→↑

Allergenkennzeichnung für unser Angebot am Speisebuffet

Fleischkäse	100 g	2,80
	100 g	3,00
Knuspriger Spießbraten (L)	100 g	4,00
Burgunder Braten (L)	100 g	4,30
Putenbrust		1,80
Currywurst (A,E,G,K)		
Biersauce (G,I)		3,50
Folienkartoffel mit Sour Cream	Portion	2,50
Bratkartoffeln	Portion	2,50
Speckkartoffelsalat (E,L)	Portion	2,50
Sauerkraut (E,G)		5,90
Großer Salatteller		4,60
Kleiner Salatteller	Stück	2,00
Frische Laugenbrezel (I)	Stück	2,00
Schmalzbrot (I)	Portion	4,20
Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne (D) mit Vanillesauce (A-D)		
Hausdressing (A,D,L)		
Italiendressing (D,E,M)		

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Änderung vorbehalten. Stand 05 2017



Speisekarte Gröninger Braukeller

Gröninger Brauerschmaus

Hausgemachter Fleischkäse, knuspriger Speißbraten, Gröninger Rostbratwürstchen, Gröninger Stadtwurst, saftiges Kasseler, warmer Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Radieschen

ab 4 Personen

€ 16,90 pro Person (E,L)

Spanferkel

(bitte spätestens 5 Tage im Voraus bestellen)

Im Ganzen gegrillt und vor dem Gast tranchiert

Serviert mit Kartoffelknödel, Krautsalat, Gröninger Bierbrot und Senf

ab 20 Personen

€ 19,50 pro Person (E,G,I,L)

Knusprige Gröninger Schweinshaxe

Frisches Gröninger Bierbrot und Krautsalat

€ 14,50 pro Person ganze Haxe € 9,50 pro Person halbe Haxe (E,G,I,L)

Gröninger Fischteller

Räucherlachs, Graved Lachs, Büsumer Krabben

Handfiletierte Fassmatjes mit Sahnemeerrettich, Rollmops

Frisches Gröninger Bierbrot, Butter

€ 15,80 pro Person (B,C,D,E,G,I,L)

Brotzeiteller

Scheiben von Tiroler Speck, Pfefferwurst, Käsewürfel,

Gewürzgurke, Radieschen, frische Laugenbrezel, Butter

€ 12,50 pro Person (A,D,E,G,I)

Roastbeef kalt

serviert mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Gewürzgurke

€ 14,80 pro Person (A,E,L)

Rostbratwürstchen mit Sauerkraut

1/2 Dutzend € 9,80 (A,E,G,I)

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden,

kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.



Das vegetarische Gericht in der Gröninger Privatbrauerei

(nur auf Vorbestellung, mind. 3 Werktage)

Kartoffelpfannkuchen mit Blattspinat,
Crème fraîche, roten Zwiebeln
und mit jungem Gouda überbacken

Preis pro Person 9,80 €



Das vegane Gericht
in der Gröninger Privatbrauerei
(nur auf Vorbestellung, mind. 3 Werktage)

Erdnuss Curry mit Basmatireis (Vegan)
Erdnusssauce mit Gemüsestreifen, Sojasauce,
Kokosmilch und Chili

€ 14,80

(H,E,E,G,M)