



Wir empfehlen zum Bier

Portion Käsewürfel ^{GJ} 6,50

Käsewürfel mit Zwiebeln und Senf

Blokjes oude kaas met uitjes en mosterd

Portion „Bitterballen“ ^{12|A1|A3|E|F|J} 7,50

Niederländische Fleischbällchen, 8 Stück

Portie bitterballen, 8 stuks

*** Jausenplatte „Heimbacher Brauhaus“** ^{1|2|3|9|A1|C|G|I|J} 17,50

Für zwei Personen: Jausenplatte „Heimbacher Brauhaus“: Eifeler Landschinken, Heimbacher Bierknacker und andere leckere Wurstsorten, alter Käse, Remoulade mit Brot

Voor 2 personen: Ham uit de Eifel, Heimbacher bierworst, oude kaas en

andere lekkere soorten worst en remoulade met brood

Hausgebackenes Brot ^{A1|G} 6,50

mit Kräuter-Knoblauch-Dip

Zelf gebakken brood met kruidendip



Unsere Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit einer Scheibe hausgebackenem Brot serviert

Bij alle voorgerechten serveren wij huisgebakken brood

Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube ^{A1|G} 6,50

Tomatensoep met toefje slagroom, geserveerd met versgebakken brood

Gratinierter Ziegenkäse ^{2|9|A1|G|J|H3} VORSPEISE 11,50 HAUPTGERICHT 18,00

an einem Salatbouquet mit Feigensenf und Walnüssen

Gegratineerde geitenkaas op een saladeboeket met vijgenmosterd, walnoten

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A1|G} 7,50

Huisgemaakte goulashsoep

Rindercarpaccio ^{2|3|9|A1|C|G} 13,50

mariniert nach Art des Hauses mit Parmesan und Pinienkernen

Rindercarpaccio geserveerd met pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Räucherlachs an hausgemachtem Ziegenkäsegebäck ^{A1|D|G} 13,50

Ziegenkäse in knusprigen Kataifi-Teigfäden mit Honig-Zitrus-Sauce und Räucherlachs

Geitenkaas in een jasje van koekjesdeeg met honing-citroen saus en gerookte zalm

Brauhausalat mit Roastbeef ^{2|9|G|J} 11,50

mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt- oder Balsamico-Dressing

Maaltijdsalade met Roast Beef, uitjes, tomaten, paprika, komkommer en verse vruchten,

geserveerd met Balsamico- of yoghurt dressing

Salat mit Hähnchenbrust ^{2|9|A1|G|J} 10,00

Knusprige Hähnchenbrust, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Gurke und frischen Früchten

dazu Joghurt- oder Balsamico-Dressing

Maaltijdsalade met kipreepjes, uitjes, tomaten, paprika, komkommer

en verse vruchten, geserveerd met Balsamico- of yoghurt dressing



LECKERCHEN ZUM EINSTIEG

Glas Prosecco 0,1 L 6,50

Glas Sekt 0,1 L 4,50

Aperol Spritz ^{3|N} 0,2 l 8,00

Campari mit Orangensaft o. Soda ³ 8,50

Gin Tonic ¹ 8,50

Tequila Sunrise 8,50

4 cl Tequila, 1 cl Grenadine, 0,2 l Orangensaft

Wild Berry Lillet 8,50

Hauptspeisen

Grillteller ^{2|9|12|A1|A3|G|J} 24,00

Rindersteak, Schweinesteak & Hähnchenbrust mit Pfeffersoße

dazu Pommes frites und Salat

Rundersteak, varkenssteak en een stukje kipfilet met daarbij een pepersaus,

frietjes en salade

*** Schweinshaxe „Heimbacher Brauhaus“** ^{1|2|3|12|C|F|G|I|J} 19,50

kross gebraten, mit Heimbacher Dunkelbier-Soße,

dazu deftige Bratkartoffeln und Sauerkraut

Elke dag vers: knapperig gegrilde ‚Haxe‘ (varkensschenkel), geserveerd

met Heimbacher Dunkelbier-saus, gebakken aardappelen en zuurkool

Eifel-Rumpsteak vom Grill ^{2|9|12|A1|A3|F|G|I|J} 26,50

mit Soße nach Wahl: Jägersoße, hausgemachte Kräuterbutter, Heimbacher

Dunkelbier-Soße oder Pfefferrahmsoße, dazu Pommes Frites und Salat

Biefstuk van de grill met friet en salade, geserveerd met naar keuze:

champignonsaus, kruidenboter, Heimbacher Dunkelbier-saus of peper-roomsaus

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{2|9|12|A1|A3|C|F|G|I|J} 18,50

mit Soße nach Wahl: Jägersoße, Pfefferrahmsoße, Balkansoße

oder Heimbacher Dunkelbier-Soße, dazu Pommes frites und Salat

Schnitzel ‚Wiener Art‘ met saus naar keuze: champignonsaus, peper-roomsaus,

zigeunersaus of Heimbacher Dunkelbier-saus, geserveerd met friet en salade

Schweineschnitzel „Bauern Art“ ^{2|9|12|A1|C|F|G|I|J} 18,50

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Heimbacher Dunkelbier-Soße,

deftige Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel boeren stijl met gebakken champignons en uien, Heimbacher donkerbiersaus,

gebakken aardappelen en salade

Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet ^{12|C|G|I} 19,50

an Pfannengemüse mit Petersilienkartoffeln

Varkenshaasreepjes in roomsaus met wokgroentes en peterselie aardappeltjes

Hähnchen Wok-Pfanne ^{12|H} 18,50

Gebratene Hähnchenbruststreifen in einer Curry-Mango-Kokos-Soße

mit Asiatischen Gemüse und Kichererbsen dazu Basmatireis

Gebakken kipfiletreepjes in kerrie-mango kokossaus met Aziatische groenten

en kikkererwten geserveerd met basmatirijst

Aus Fluss und See

Bachforelle „Müllerin Art“ ^{12|A1|D|G|H1} 18,50

mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Salat

Beekforel op molenaarswijze (a la meunière) overgoten met amandelboter,

met peterselie aardappeltjes en verse salade

Gebratenes Lachsfilet ^{12|C|D|G|I} 24,50

an Sauce Choron mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Gebraden zalmfilet met Choronsaus, bladspinazie en peterselie aardappeltjes

Vegetarische Gerichte

Vegetarisches Schnitzel ^{2|9|12|A1|C|G} 17,50

Gemüseschnitzel mit Sauce Choron, Petersilienkartoffeln und Salat

Groenteschnitzel met Choronsaus, peterselieaardappeltjes en frisse salade

Mediterranes Gemüse ^G 15,00

auf einem Riesenrösti mit Kräuterdip

Mediterrane groenteschotel op een reuzenrösti

met een kruidendip

Vegane Wok-Pfanne ^{12|H} 17,50

Asiatisches Gemüse und Kichererbsen in einer Curry-Mango-Kokos-Soße, dazu Basmatireis

Aziatische groenten met kikkererwten in een kerrie-mango-kokossaus,

geserveerd met basmatirijst (veganistisch)



Dreigangmenü

* VORSPEISEN ZUR WAHL

Hausgemachte Gulaschsuppe

Räucherlachs an hausgemachtem Ziegenkäsegebäck

Gratinierter Ziegenkäse

* HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Hähnchen Wok-Pfanne

Bachforelle „Müllerin Art“

* DESSERTS ZUR WAHL

Brownie mit Vanillesoße

Heimbacher Coupe

Kaffee Crema

PRO MENÜ
29,50

TÄGLICH FRISCHER KUCHEN IN UNSERER VITRINE

DAGELIJKS VERS GEBAK IN ONZE VITRINE



SIE HABEN GEBURTSTAG?

Wir schenken Ihnen ein 3-Gänge Menü Ihrer Wahl!

Ein festlich dekoriertes Tisch erwartet Sie und Ihre Gäste!

Bei Vorlage eines gültigen Personalausweises. Bestellen Sie für min. 2 Personen ein 3-Gang-Menü, erhält der Jubilar/das Geburtstagskind sein Menü gratis.

BENT U JARIG? Dan krijgt u van ons een 3-gangen diner naar keuze!

Wij nodigen u en uw gasten uit aan een versierde tafel. Op vertoon van een geldig legitimatiebewijs. Bestelt u minimaal voor 2 personen drie gangen, dan krijgt de jarige de drie gangen van ons cadeau.



Unsere Biere

	0,3 L	0,5 L	1 L
Pils ^{F G}	3,50	5,50	9,80
Zwickel ^{F G}	3,80	6,00	10,50
Dunkel ^{F G}	3,80	6,00	10,50
Radler ^{4 F G}	3,50	5,50	
Cola Bier ^{2 3 F G}	3,50	5,50	

> Alle Getränke finden Sie auf der letzten Seite

> Mehr Infos über das Brauhaus auf Seite 5

Kinderkarte für Kinder bis 14 Jahre

Tomatensuppe *Tomatensoep* 4,00

Holländische Bratrolle mit Pommes frites und Apfelmus ^{1|2|4|12|A|1|I} 5,00
Frikandel met friet en appelmoes

Chicken Nuggets mit Apfelmus ^{A1} mit Pommes frites 6,00
Kipnuggets met friet en appelmoes

Kinderschnitzel mit Pommes frites ^{A1|C} *Kinderschnitzel met friet* 6,00

Kleine Portion Spaghetti Bolognese ^{A1|G|I} 6,50
Spaghetti met Hackfleischsoße und Parmesan
Spaghetti met rundergehakt saus en Parmazaanse kaas

Vegetarisches Schnitzel ^{12|A1|C|G|I} 6,50
Gemüseschnitzel mit Tomatensoße und gekochten Kartoffeln
Groenteschnitzel met tomatensaus en aardappelen

MIO-Burger ^{12|A1|C|G} 7,00
Beef-Burger mit Pommes frites und Apfelmus
Beefburger met friet en appelmoes

Kinder-Eisbecher ^{3|4|A1|G|F} 4,00
Becher zum Mitnehmen mit einer Kugel Eis und Sahne
Meeneem ijsbeker voor kinderen met een bol ijs en slagroom

* **Kindermenü** 13,50

Vorspeise: Tomatensuppe

Hauptgang: Hauptgang nach Wahl aus der Kinderkarte

Dessert: Kinder-Eisbecher

Voorgerecht: Tomatensoep

Hoofdgerecht: Een hoofdgerecht naar keuze uit de kinderkaart

Dessert: Ijsbeker voor kinderen



Desserts

Brownie mit Vanillesoße ^{2|A1|C|E|F|G|H} 7,00
dazu Schokoladeneis, Obstsalat und Sahne
Brownie met fruit en vanillesaus, chocolade-ijs en slagroom

Mascarpone Schnitte ^{1|A|C|G|H|I} 8,90
an einer Passionsfruchtsauce, frischen Beeren und Erdbeereis
Mascarpone-taart met een passievruchtensaus, verse bessen en aarbeienijs

Warmer Apfelstrudel ^{2|A1|C|G} 7,50
mit Vanillesoße und Vanilleeis
Apfelstrudel met vanillesaus en Vanille-ijs

Heimbacher Coupe ^{3|4|A1|G|F} 7,50
2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und frischen Früchten aus der Eifel
2 Bolletjes vanille ijs met chocoladesaus en verse vruchten uit de Eifel.



ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Irish Coffee ^{2|D} 7,50
Whiskey, Kaffee und Sahne

Italian Coffee ^{2|D} 7,50
Amaretto, Kaffee und Sahne

Carajillo ^{2|3|D} 5,00
Likör 43 mit Espresso und Milchschaum

Carlos I 4 cl 5,50

Whiskey 4 cl 7,00
Schottischer Single Malt

Marillenbrand 4 cl 5,00

Calvados 4 cl 5,50

Grappa 4 cl 5,00

Amaretto 4 cl 4,50



Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema ²	3,00
Cappuccino ^{2ID}	3,30
Milchkaffee ^{2ID}	3,30
Latte Macchiato ^{2ID}	3,50
Aromen ^{2/4L}	0,50
Haselnuss, Vanille oder Amaretto	
<i>Onze koffie verkeerd en latte macchiato zijn ook verkrijgbaar met de smaken: hazelnoot, vanille en amaretto.</i>	
Espresso ²	3,00
Doppelter Espresso ²	3,80
Cortado ^{2ID}	3,00
Espresso mit Milchschaum	
Kaffee entkoffeiniert	3,00
Irish Coffee ^{2ID}	7,50
Italien Coffee ^{2ID}	7,50
Heiße Schokolade ^D	3,20
Heiße Schokolade ^D	3,50
mit Sahne <i>met slagroom</i>	
Carajillo ^{2/3ID}	5,00
Likör 43 mit Espresso und Milchschaum	
Eilles Tee	3,10
(Earl Grey, Assam, Kräutertee, Vanille-Rooibostee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Kamillenblüten, Früchtemischung)	

Softgetränke

Coca Cola ^{2/3} 0,2 L	3,00
Coca Cola Light/Zero ^{2/3/5} 0,2 L	3,00
Fanta ^{3/4} 0,2 L	3,00
Sprite ⁴ 0,2 L	3,00
Bitter Lemon ¹ 0,2 L	3,30
Tonic ¹ 0,2 L	3,30
Apfelschorle 0,25 L	3,00
Ice Tea Pfirsich ⁴ 0,33 L	3,50
Fassbrause ⁴ 0,33 L	3,50
Malzbier ^F 0,33 L	3,50
Mineralwasser Still oder Classic	
0,25 L / 0,75 L	3,00 / 7,00
Fristi Erdbeermilch ^{4ID} 0,2 L	3,30
Orangensaft 0,2 L	3,30
Apfelsaft 0,2 L	3,00
Johannisbeersaft 0,2 L	3,50

Alle Säfte gibt es bei uns auch als erfrischende Schorle
Onze vruchtensappen bieden wij ook als verfrissende 'Schorle' aan (gemixt met koolzuurhoudend water)

Schnäpse

Weitere Spirituosen auf Anfrage

Obstler von Prinz 4 cl	4,00
Marillenbrand 4 cl	5,00
Grappa 4 cl	5,00
Genever weiß oder rot 4 cl	4,00
Jägermeister 4 cl	4,50
Bärbelchen ^{3/4} 4 cl	4,50
Flimm ^{3/4} 4 cl	3,50
Wodka 4 cl	4,50
Gin 4 cl	5,00
Bacardi 4 cl	5,00
Sambuca 4 cl	5,00
Amaretto 4 cl	4,50
Ramazotti 4 cl	4,50
Limoncello 4 cl	4,50
Calvados 4 cl	5,50
Whisky 4 cl	5,50
Single Malt schottisch 4 cl	7,00
Carlos 1 4 cl	5,50
Licor 43 4 cl	5,00
Mariawalder 4 cl	4,50
Tequila 4 cl	4,50
Martini 5 cl	4,00
weiß, rot oder trocken	
Portwein 5 cl	4,50
Campari ³ 5 cl	5,00

Longdrinks

Gin Tonic ¹	8,50
Aperol Spritz ^{3IN} 0,2 l	8,00
Campari ³	8,50
mit Orangensaft o. Soda	
Bacardi mit Cola ^{2/3}	8,50
Tequila Sunrise	8,50
4 cl Tequila, 1 cl Grenadine, 0,2 l Orangensaft	
Wild Berry Lillet ^{3ID}	8,50

Biere

Alkoholfrei 0,33 L	3,50
Alkoholfreies Weizen 0,5 L	5,00



Die Heimbacher Biere
finden Sie auf der
Titelseite!

Offene Weine

Glas Sekt 0,1 L	4,50
Glas Prosecco 0,1 L	6,50

St. Jodokus Sekt trocken

Sekthaus Hummel, Mosel (Deutschland)

Flasche 0,75 L	25,00
Piccolo 0,2 L	8,50

Prosecco „Il Fresco“

Villa Sandi, Venetien (Italien)

Flasche 0,75 L	35,00
Piccolo 0,2 L	13,00

Weißweine

Riesling trocken oder lieblich,

Weingut Trapp, Rheingau (Deutschland)

Glas 0,1 L	3,70
Karaffen 0,25 L	6,50
0,5 L	12,50

Grauburgunder Pinot Grigio, trocken,

Weingut Stark, Rheinhessen (Deutschland)

Glas 0,1 L	3,90
Karaffen 0,25 L	7,00
0,5 L	13,00

Rosé

Portugieser Weißherbst trocken,

Weingut Stark, Rheinhessen (Deutschland)

Glas 0,1 L	3,70
Karaffen 0,25 L	6,50
0,5 L	12,50

Rotweine

Merlot trocken, Villa Mura, Venetien (Italien)

Glas 0,1 L	4,00
Karaffen 0,25 L	7,80
0,5 L	14,00

Spätburgunder Pinot Noir, trocken oder halbtrocken,

Weingut Rieger, Baden (Deutschland)

Glas 0,1 L	4,70
Karaffen 0,25 L	9,50
0,5 L	18,00

Fragen Sie
nach unserer

Weinkarte



Heimbacher Brauhaus

Schwammenauel 6

52396 Heimbach

Telefon 02446 - 809 49 69

E-Mail info@dormioresorteifelertor.de

www.dormioresorteifelertor.de

Haben Sie Interesse, Ihre Werbung im Brauhaus Boten
zu platzieren? Sprechen Sie uns an!