

## **APERITIV**

#### Sekt

Glas Sekt Hausmarke 0,11 3,50 €

Glas Sekt Hausmarke mit Vielanker Sanddorn 0,11 3,50 €

Glas Sekt Hausmarke mit Vielanker Holunder 0,11 3,50 €

#### Flasche Sekt Hausmarke

trocken oder halbtrocken 0,75l **21,00** €

#### **Unsere Aperol-Empfehlungen**

Aperol Rhabarber Sprizz 5,50 € mit Sekt und Vielanker Rhabarber

Aperol Sprizz Classic 5,50 € mit Sekt und Orange

## **LONGDRINKS**

#### Zitrone 0,31 mit...

... Wodka Gorbatschow 37,5 % vol. 4cl 5,50 €

#### Cola 0,31 mit...

... Ballantines, Scotch Whisky 40,0 % vol. 4cl 5,50 € ... Havanna Club, Rum, 3 Jahre 40,0 % vol. 4cl 5,50 €

#### Gin

Hendrick`s Gin, Scotland
Bombay Sapphire infused

44,0 % vol. 4cl 5,50 €
40,0 % vol. 4cl 5,00 €

#### **Tonic Water**

Thomas Henry Tonic Water 0,2l **3,00** €



Biersorten aus Vielank 0,3l 0,5l 1l je 2,70 € je 3,70 € je 6,70 €

Dunkel

Pilsener

Schwarzbier

Weizenbier

Saisonbier

#### Vielanker Craftbiere (Flasche)

Stout, Pale Ale, Amber Lager oder Brown Ale 4,90 €

I Meter Bier = 12 Gläser 0,31

12x0,31 - Bier nach Ihrer Wahl 29,50 €

Vielanker Mischgetränke 0,3l 0,5l 1l je 2,70 € je 3,70 € je 6,70 €

Vielanker Pils mit Himbeere

Vielanker Dunkel mit Sanddorn

Vielanker Schwarzbier mit Cola

Vielanker Dunkel mit Rhabarber

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Quellwasser aus Vielank0,310,51Quellwasser "Classic"2,40 €3,40 €Quellwasser "Medium"2,40 €3,40 €

Cola **2,50** € **3,50** €

Fassbrause aus Vielank 0,31 0,51 Original je 2,50 € je 3,50 €

0,51

je 2,50 € je 3,50 €

Sanddorn Blaubeere

> Himbeere Erdbeere

lohannisbeere

Zitrone Rhabarber

Holunder
Säfte 0,31

Apfelschorle Apfelsaft Orangensaft Kirschnektar

Bananennektar

KIBA – Kirsch-Bananensaft

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee Creme	2,10 €
Pott Kaffee Creme	2,90 €
Espresso	1,90 €
Cappuccino mit frischer Milch	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Glas Milch (kalt oder warm)	0,2   1,80 €

#### Tee von Heimbs im Glas

Schwarzer Tee, Darjeeling	2,10 €
oder Friesentee	
Grüner Tee	2,10 €
Kamillen-, Pfefferminztee	2,10 €
oder Wiesenkräutertee	
Früchtetee	2,10 €

#### Schokolade in der Tasse

Sanddorn Likör

Heiße Schokolade ohne Sahne	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €



FASSBRAUSE

Empfehlung vom. Braumeister

## **SPIRITUOSEN**

Vielanker Single Malt Whisky4clSingle Malt Whisky46,0% Vol.5,50 €

Vielanker Liköre & Brand 2cl 4cl 0,5l Rhabarber Vanille Likör 15,0% Vol. 1,80 € 3,20 € 30,00 € Saure Pflaume Likör 15,0% Vol. 1,80 € 3,20 € 30,00 €

15,0% Vol. 1,80 € 3,20 € 30,00 €

Kräuterlikör 38,0% Vol. **2,10** € **3,80** € **32,00** € Bierbrand 38,0% Vol. **2,10** € **3,80** € **37,00** €



## **VORSPEISEN**

Soljanka - Der Klassiker

Frischer Marktsalat

mit Sauerrahm und Zitronenfilet

4,90 €

4,90 €

klein

Bullensuppe
klare Rinderbrühe mit Fleischklößen,
Gemüseeinlage und Muttis Eierstich

Tatar vom Rind - frisch zubereitet
mit roten Zwiebeln, Kapern und Gewürzgurken,
dazu Malzbrot und Butter

Karamellisierter Ziegenkäse

5,90 €

8,80 €

mit Baconchips und Oxenfutter

Drei Kronen Happen - Das Schwedenbrot drei Varianten von Lachs und Matjes mit roten Zwiebeln und Sahnemeerrettich auf Malzbrotscheiben

## **OXENFUTTER**

groß 7,90 €
...dazu gebratene Hähnchenbrust + 6,00 €
...oder Lachsfilet + 10,00 €

mit Balsamicodressing oder American Dressing

# TYPISCHE VIELANKER

Goldgelb gebratene Maishähnchenbrust 16,50 € mit Paprika-Estragonsauce, Röstgemüse und Drillingen

Saftiges Rumpsteak 26,40 € kanadisches Black Angus mit geschmorten Zwiebeln, Sauerrahmsauce, grüne Bohnen und Bratkartoffeln

BRQ Schweinerippchen mit rauchig-pikanter BBQ-Sauce, Kartoffelspalten, Cole-Slaw-Salat und Sour Cream

Knuspriges Schnitzel 16,80 € vom Duroc-Schwein

mit gebratenen Champignons und Sauerrahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

DER Brauhaus-Burger

saftiges Hacksteak im Brioche-Brötchen, Rauch Mayonaise, Tomatenmarmelade, knackigem Salat, Baconchips, dazu Steakhouse Pommes

> L 200g Fleisch 13,40 € XL 400g Fleisch 18,40 € XXL 600g Fleisch 22,40 €

Kross gebackene Schweinshaxe 16,80 €

der Brauhaus-Klassiker mit Specksauerkraut und buttrigem Kartoffelstampf

# **AUEROCHSEN HIGHLIGHTS**

Frikadellen vom Auerochsen
13,40 €
handgemachte Frikadellen vom Vielanker Auerochsen
mit Sauerrahmsauce

Geschmortes Gulasch vom Auerochsen 15,90 € lange geschmort, mit Thymian und Rosmarin abgschmeckt

Schmorbraten vom Auerochsen
12 Stunden bei Niedertemperatur gegart,
mit Zwiebeln in Portweinsauce
16,80 €

Zu den Auerochsengerichten servieren wir Ihnen: dreierlei grünen Bohnen, Kartoffelstampf und Preiselbeeren

## FRISCH AUS FLUSS UND MEER

In Thymian gebratenes Lachsfilet 19,80 € auf Blattspinat und hausgemachten Stampfkartoffeln

Emder Rauch-Matjesfilet 14,50 € mit Speckbohnen und knusprigen Bratkartoffeln

### **VEGETARISCH**

Linsenlasagne

11,80 €

grüne Linsen in einer fruchtigen Tomatensauce, typisch geschichtet und mit Käse gratiniert

## **VEGAN**

Falafel-Bällchen mit Tomaten-Chutney, Oxenfutter, Kernen und Sprossen 13,60 €



Empfehlung vom Küchenchef

## **DESSERT**

Eis & Heiß mit Kirschen

5,50€

heiße Kirschen mit 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube garniert

Saftiges Schokoladenküchlein 7,50€

mit Karamellsauce, Beerenkompott und Pistazieneis