

> **B R O D H A U S** <

DAS WIRTSHAUS IN EINBECK

„Herzlich Willkommen im Brodhaus“

Das Brodhaus Einbeck ist das älteste Wirtshaus in Niedersachsen.
Aus Tradition und Leidenschaft führt Conny Schlöter dieses schöne Haus.

In Harmonie, Atmosphäre, Genuss und frischer Qualität
servieren wir Ihnen regionale, gute & ehrliche Küche.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.



Einbecker Bierprobe

Fünf frisch gezapfte Biersorten zum verköstigen
der Einbecker Brauerei, je 0,1l auf unserem Bierbrett serviert!

5,50

Preise in Euro

Heute mal ein paar Brodhaus – Tapas

Wählen Sie aus dem folgenden Angebot:

3 Schälchen für	8,50
6 Schälchen für	14,50
9 Schälchen für	18,50

- **Süd Tiroler Speck** dünn geschnitten AI 8
- **Brie** mit Preiselbeeren AF1
- **Eingelegte Oliven** mit frischen Kräutern AI 3 6 12
- **Kräuterfrischkäse** cremig & frisch AF1
- **Gratinierter Ziegenfrischkäse** mit Rohrzucker AF61
- **Räucherlachsroulade** im Crêpe mit Frischkäse ACFK 3 6
- **Gebratene Champignons** AFK
- **Carpaccio vom Rindrücken** mit Parmesan AF
- **Datteln im Speckmantel** auf Rucola A 3 6

Dazu reichen wir Dinkel Senf Brod von der Bäckerei Binnewie

> B R O D H A U S <

DAS WIRTSHAUS IN EINBECK

Wir kochen unser eigenes Süppchen

Preise in Euro

Brodhaus - Senfsuppe AFKIE

aus vier verschiedenen Sorten Senf der Einbecker Senfmühle

5,20

Tomatensuppe AFI

mit Brodhaus-Croutons

4,80

Wirtshaus Leckereien

Matjes Mix CFAK 136

mit roten Zwiebeln, Hausfrauensauce & Senfhonig Sauce,
Salatbeilage & Bratkartoffeln

11,50

Hausmacher Sülze vom Schlachter Otte DFK368

mit Remouladensauce, Salatbeilage und Bratkartoffeln

9,90

Brodhaus Stulle AFKI 368

belegt mit Eichsfelder Mettwurst Gewürzgurken & Salatblätter

8,50

Einbecker Bierbraten vom Schweinnacken FIK

an Braumeistersauce mit bunten Bohnen und Bratkartoffeln

11,90

Schweineschnitzel Braumeister ADF

an Braumeistersauce, frischen Champignons
und Rosmarinkartoffeln

12,80

Einbecker Senfschnitzel ADFKIE

in einer nach Hausrezept paniierter Panade
aus verschiedenen Einbecker Senfsorten
serviert mit Salatteller & Bratkartoffeln

13,80



Senf hat in Einbeck Tradition. Schon 1923 wird in der Innenstadt die Senfmühle der Familie Dähnhardt betrieben. Handwerkliche Fertigung, Steinmahlverfahren sowie Rohstoffe aus der Region sind die Grundlagen der Einbecker Senfherstellung. Die Einbecker Senfmühle fühlt sich dieser Tradition verpflichtet. So gibt es seit 2010 wieder eine Senfmühle, die wie in alten Zeiten als Manufaktur Senf bester Güte herstellt.

> B R O D H A U S <

DAS WIRTSHAUS IN EINBECK

Vom Grill und aus der Pfanne

Preise in Euro

Brauhaus Burger 200g ADFKIEL

bestes Fleisch vom Charolais Rind, Cheddar Cheese,
Senfketchup Sauce, Tomate, Zwiebeln,
Rucola, Rosmarinkartoffeln & Kräuterfrischkäse

13,80

Sirlon Steak vom Angus - Rind 280g FK

mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln & Salatschüssel

23,50

Brauer Steak vom Schweinerücken FI

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln & Salatschüssel

14,80

Noch was Leichtes

Frische Pasta ADFIK

mit geschmolzenen Tomaten, Rucola Pesto, Parmesan & Salat

13,80

Frische Pasta mit Lachs ADFIK

in Sahne mit Gorgonzola, Baby Mangold & Salat

14,80

Rosmarinkartoffeln FIK

Frischkäse & Salatblättern

6,50

Einbecker Salatschüssel Vegi AFIK

Salatblätter in Vinaigrette mit Äpfeln, Tomaten,
Körnern, Brodhaus Croutons und Parmesan

8,80

mit gegrillter Hühnerbrust 12,80

Ketchup Manufaktur – handgefertigte Qualität

Unser kleines Familienunternehmen steht für einzigartigen Geschmack, liebevolles,
selbstgestaltetes Design und freundlichen Service ohne Massenabfertigung.



Das Wirtshaus in Einbeck

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff,
- 2 mit Farbstoff,
- 3 mit Antioxidationsmittel,
- 4 mit Geschmacksverstärker,
- 5 mit Phosphat,
- 6 mit Süßungsmitteln,
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle,
- 8 mit Nitritpökelsalz,
- 9 mit Nitrat,
- 10 mit Stabilisator,
- 11 geschwefelt,
- 12 geschwärzt,
- 13 gewachst
- 14 koffeinhaltig,
- 15 chininhaltig

Allergene:

- A Glutenhaltige Getreide,
- B Krebstiere,
- C Fisch,
- D Eier,
- E Soja,
- F Milch und Laktose,
- G Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Pistazien),
- H Erdnüsse,
- I Sellerie,
- K Senf,
- L Sesam
- M Weichtiere,
- O Lupinen,
- P Schwefeldioxid und Sulphi

Trotz Deklaration bitte wir Allergiker sich bei der Bedienung zu melden um genau zu besprechen auf was sie allergisch reagieren .