

Beilagen:

(Austausch bei fast allen Gerichten möglich)

Bratkartoffeln, Spätzle, Pommes Frites,
Kartoffelecken, Kroketten

(Bitte beachten Sie bei frittierten Beilagen,
dass diese durch den Transportweg nicht
mehr ganz so knusprig sind)

Wir bitten aus aktuellem Anlass darum, bei
Abholungen oder Lieferungen, keine
Restaurantgutscheine einzulösen.

Heben Sie sich diese bitte für einen schönen
Restaurantbesuch auf, wenn dieser ganze
Spuk vorbei ist.

Vielen Dank!

Weiterhin haben Sie die Möglichkeit, bei uns
Gutscheine und Präsentkörbe zu erwerben.

Mo.-Do. geschlossen

Fr. 17:00 - 21:00 Uhr

Sa.-So. 11:30 - 14:00 Uhr

17:00 - 21:00 Uhr

Mindestbestellwert:

Stadtgebiet Köthen: 25,00 €

Außerorts bis 10 km: 50,00 €

Kartenzahlung außer Haus möglich

Unser Bier und Brot für Zuhause

Jakobus 2L Bier-Siphon

10,00 €

Sorten: Pils, Dunkel

Jakobus Pils 6 x 0,33L im Träger

10,00 €

zzügl. Pfand

Brauhaus Kräuter 0,7L

13,50 €

unser Kräuterlikör 32% Al. Vol

Treberbaguett oder Brotlaib zum aufbacken je 3,90 €



Brauhaus Köthen

Lachsfang 1-3

06366 Köthen

ab Januar

für die Zeit des Lockdowns

Liefer- und Abholservice



Bei Selbstabholung 10% Rabatt

Tel.: 03496/3099490

www.brauhauskoethen.de

Salate

Kleiner gemischter Salatteller 4,60 €

Marinierte Hähnchenbrust im Salatnest 9,50 €
fruchtig marinierte Hähnchenbruststreifen
auf knackigen Blattsalat, Tomaten, Gurken,
Paprika und Krautsalat

Griechischer Bauernsalat 8,90 €
verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika,
Krautsalat, Oliven, Peperoni und Fetakäse

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe 5,90 €
mit hausgemachter Remoulade und Salatgarnitur

Tomate-Mozzarella-Häppchen 6,90 €
mit Salatgarnitur

Hauptgerichte

Hausgemachte Topfsülze ^{1,2} 9,50 €
herrlich deftig, leicht säuerlich gewürzt, mit
Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln

Köthener Bierfleisch 13,50 €
Die Spezialität unseres Hauses!
genießen Sie ein Geschmetzeltes aus
Kasseler-^{1,2}, Schweine-, und Rindfleisch,
gebraten mit Zwiebeln und dann in unserem
Zwickelbier geschmort und fein abgeschmeckt,
dazu deftige Bratkartoffeln

„DAS SCHNITZEL“ zum satt werden!!! 13,90 €
Das Nationalgericht unseres Hauses!
ein „GROßES“ Schweineschnitzel
goldbraun und saftig gebraten, mit Bratkartoffeln,
Bratensauce und frischem Tagesgemüse

Schweineschnitzel 11,50 €
wie oben, jedoch als normale Portion

Spätzlepfanne 13,90 €
gebratene Schweinefiletstreifen mit allerlei Waldpilzen,
in einer Rahmsauce, dazu gebratene Spätzle

Braumeisterpfanne 15,90 €
Schweinesteak, Kasselersteak^{1,2} und Rumpsteak mit
hausgemachter Kräuterbutter, gebratenem Würstchen,
grünen Bohnen und Bratkartoffeln

Frisches Wildlachsfilet 16,90 €
gebratenes Wildlachsfilet mit Bratkartoffeln und Salat

Frisches Wildlachsfilet 16,90 €
mit Gemüsenudeln

Gemüsenudeln (vegetarisch) 8,30 €
frisches Gemüse des Marktes mit Nudeln in der Pfanne
gebraten und mit Kräuterschmand

Neues zum Jahresanfang!

Schnitzel mit Rahmchampignons 1 2,50 €
dazu reichen wir Bratkartoffeln

Nudelpfanne „Hubertus“ 13,50 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen
Champignons und Nudeln in Rahm

Böhmischer Sahnerinderbraten 15,90 €
zarter Braten vom Rind,
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Radegaster Bauerngulasch 12,90 €
Ein Gulasch aus feinmariniertem
Schweinegulasch,
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Köthener Schusterpfanne 13,50 €
Das Köthener Original!!!
Schweinebraten mit Birnen und Zwiebeln mariniert
und gegart, dazu reichen wir Bratkartoffeln

Kindergerichte

Rotkäppchen 3,90 €
Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce und
gebratenen Würstchen^{1,2}

Schneewittchen 4,90 €
Hähnchennuggets mit Pommes Frites

Moby Dick 6,50 €
kleines Schnitzel mit jungem Gemüse
und Pommes Frites

Desserts

Hausgemachte Buchteln 5,90 €
zwei luftig lockere Buchteln mit Vanille-Sauce³ und
Erdbeersauce

Inhaltsstoffe:

1 = mit Konservierungsstoffen

2 = Antioxidationsmittel

3 = Farbstoffe

Sollten Ihrerseits Lebensmittelallergien bestehen,
sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gern, welche
Gerichte für Sie in Frage kommen.



Bier und Brot finden
Sie auf der anderen
Seite