



# SPEISEKARTE

## MENU





**Webster ist ein Brauhaus der Fredulux Brau GmbH | Webster is a brewhouse of the Fredulux Brau GmbH**

**Dellplatz 14 | D-47051 Duisburg | T +49 203 23078 | info@webster-brauhaus.de**

**Aktuelle Angebote und noch viel mehr | current offers and much more**

**[www.webster-brauhaus.de](http://www.webster-brauhaus.de) | [facebook.de/websterbrauhaus](https://facebook.de/websterbrauhaus) | [instagram.com/websterbrauhaus](https://instagram.com/websterbrauhaus)**



## UNSERE SPARTAGE

### Jeden Dienstag ab 16:00 Uhr: "Flammkuchen-Tag"

Ob extra üppig, lecker vegetarisch, richtig originell oder einfach ganz original mit Speck und Zwiebeln: Unsere knusprigen Flammkuchen gibt's für jeweils **nur 12,90 €**

### Jeden Mittwoch ab 16:00 Uhr: "Burger-Tag"

Unsere herzhaften Burger bieten wir inklusive goldenen Webster-Fritten und Krautsalat zum exklusiven Sonderpreis von jeweils **nur 16,90 €**

### Jeden Donnerstag ab 16:00 Uhr: „Websters Green Day“

Jeden Donnerstag laden wir zu einer fleischfreien Genussreise ein. Schnitzel und Burger servieren wir mit unseren goldenen Webster Fritten und Krautsalat. So macht Probieren richtig Spaß!

	kleiner Hunger	großer Hunger
Veganes Schnitzel „Wien“	<b>12,90 €</b>	<b>15,90 €</b>
Veganes Pfefferschnitzel	<b>14,90 €</b>	<b>17,90 €</b>
Vegetarisches Schnitzel "Holländer Art"	<b>14,90 €</b>	<b>17,90 €</b>
Veganer Doppelkross "Chick'n-Style"-Burger		<b>16,90 €</b>
Flammkuchen „Vegetarische Art“		<b>12,90 €</b>

### Jeden 2. Sonntag, ab 10:30 Uhr: „Oh Happy Day“



Brauhaus Brunch ab 19,90 €. Die Übersicht über unsere Themenbrunche finden Sie auf unserer Website. (Getränke werden gesondert berechnet. Es gilt unser „Sparfaktor 100 %“ - denn Pro Eltern-Brunch bruncht ein Kind unter 10 Jahre gratis und bis 12 Jahre mit kindgerechter Ermäßigung mit!)

### Jeden Sonntag ab 14:00 Uhr: Schnitzel-Lust

Alle Schweineschnitzel und veganen Schnitzel servieren wir mit unseren goldenen Webster Fritten und Krautsalat für den kleinen und großen Hunger zum Sparpreis.

	kleiner Hunger	großer Hunger
Knuspriges Malzschnitzel oder Schnitzel „Veganes Wien“	<b>12,90 €</b>	<b>15,90 €</b>
Pfefferschnitzel (Malzschnitzel / Veganer Schnitzel)	<b>14,90 €</b>	<b>17,90 €</b>
Schnitzel "Holländer Art" (Malzschnitzel / Veganer Schnitzel)	<b>14,90 €</b>	<b>17,90 €</b>
Cordon Bleu		<b>19,90 €</b>

**ACHTUNG: Die Angebote der jeweiligen Saisonkarte sind vom Spartage-Rabatt ausgenommen.**

**Alle Preise in dieser Karte verstehen sich inklusive Service sowie der gültigen Mehrwertsteuer.**

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstags bis Donnerstag:	16:00 – 23:00 Uhr
Freitag	16:00 – 24:00 Uhr
Samstag	12:00 – 24:00 Uhr
Sonn- und Feiertag:	12:00 – 21:00 Uhr
Sonntagsbrunch	10:30 – 14:00 Uhr

### KÜCHE GEÖFFNET:

Montag bis Donnerstags:	16:00 – 21:30 Uhr
Freitags	16:00 – 22:00 Uhr
Samstags	12:00 – 22:00 Uhr
Sonntags:	12:00 – 20:00 Uhr

Webster ist ein Brauhaus der Fredulux Brau GmbH | Dellplatz 14 | 47051 Duisburg | Telefon 0203-23078

Aktuelle Angebote und noch viel mehr finden Sie im Internet unter [webster-brauhaus.de](http://webster-brauhaus.de),  
unter [facebook.de/webster-brauhaus](https://facebook.com/websterbrauhaus) sowie unter [instagram.com/websterbrauhaus](https://instagram.com/websterbrauhaus)

## GREAT DEALS



### Every Tuesday from 4 p.m.: 'Flammkuchen Day'

Whether extra lavish, deliciously vegetarian, truly original or simply classic with bacon and onions: our crispy Flammkuchen are available for only

€12.90

### Every Wednesday from 4 p.m.: 'Burger Day'

We offer our hearty burgers with golden Webster fries and coleslaw at an exclusive special price of only

€16.90

### Every Thursday from 4 p.m.: 'Webster's Green Day'

Every Thursday, we invite you to join us on a meatless journey. Schnitzels and burgers are served with our golden Webster fries and coleslaw. Trying new things has never been so much fun!

	small appetite	big appetite
Vegan schnitzel 'Vienna'	€12.90	€15.90
Vegan pepper schnitzel	€14.90	€17.90
Vegetarian schnitzel 'Dutch style'	€14.90	€17.90
Vegetarian tarte flambée		€12.90
Vegan double-crispy 'chick'n-style' burger		€16.90

### Every second Sunday, from 10:30 a.m.: 'Oh Happy Day'

Brewery brunch from €19.90. You can find an overview of our themed brunches on our website. (Drinks are charged separately. Our '100% savings factor' applies – for every parent's brunch, one child under the age of 10 eats for free and children up to the age of 12 receive a child-friendly discount!)



### Every Sunday from 2:00 p.m.: Schnitzel Lust

We serve all pork schnitzels and vegan schnitzels with our golden Webster fries and coleslaw for small and large appetites at a bargain price.

	small appetite	big appetite
Crispy porc schnitzel or schnitzel 'Vegan Vienna'	€12.90	€15.90
Pepper schnitzel (crispy porc / vegan)	€14.90	€17.90
Schnitzel 'Dutch style' (crispy porc / vegan)	€14.90	€17.90
Cordon Bleu		€19,90

The offers of the season ticket are excluded from the „great deals“ discount.

All prices include value added tax and service.

### OPENING HOURS:

Monday - Thursday	04:00 pm to 11:00 pm
Friday	04:00 pm to 12:00 am
Saturday	12:00 pm to 12:00 am
Sundays	12:00 pm to 09:00 pm
Sunday's Brunch	10:30 am to 02:00 pm

### KITCHEN IS OPEN:

Monday - Thursday	04:00 pm to 09:30 pm
Friday	04:00 pm to 10:00 pm
Saturday	12:00 pm to 10:00 pm
Sundays	12:00 pm to 08:00 pm

Webster is a part of the Fredulux Brau GmbH | Dellplatz 14 | D-47051 Duisburg | Phone +49 203 23078

You can find current offers and much more on the Internet at [www.webster-brauhause.de](http://www.webster-brauhause.de)  
on [facebook.de/websterbrauhause](https://facebook.de/websterbrauhause) and on [instagram.com/websterbrauhause](https://instagram.com/websterbrauhause)

## KOMBINIEREN NACH LUST & LAUNE

Für den kleinen oder großen Hunger.

### **Knuspriges Malzschnitzel**

Schweineschnitzel in unserer einmaligen  
Malzschartpanade mit Zitronenecke

**kleiner Hunger**

**großer Hunger**

**7,50 €**

**11,50 €**

### **Schnitzel „Veganes Wien“**

Leckeres, veganes Schnitzel aus Sojaprotein  
in unserer einmaligen Malzschartpanade  
mit Zitronenecke

**7,50 €**

**11,50 €**

### **Holländerschnitzel**

Schweineschnitzel in Malzschartpanade, belegt mit  
Zwiebeln, Kräuter-Champignons & Sauce Hollandaise

*Alternativ mit veganem Schnitzel*

**10,50 €**

**14,50 €**

### **Pfefferschnitzel**

Schweineschnitzel in unserer einmaligen  
Malzschartpanade, belegt mit Schmorzwiebeln,  
an Thymian-Pfeffersoße mit Bierbrand-Note

*Alternativ mit veganem Schnitzel*

**10,50 €**

**14,50 €**

### **Schweine-Roulade “Gambrinus Art“**

Zarte Schweineroulade, gefüllt mit herhaftem Mett,  
feinen Zwiebelchen und Gewürzgurke,  
dazu unsere delikate Biersoße

**8,50 €**

**14,50 €**

### **Braumeister Cordon Bleu**

Schweineschnitzel in Malzschartpanade  
(Rohgewicht ~400 g), gefüllt mit Bergkäse und  
geräuchertem Kochschinken<sup>2,3</sup>, dazu Zitronenecke

**15,80 €**

## UNSERE LIEBSTEN BEILAGEN

### **Goldene Webster Fritten**

 **4,70 €**

### **Pfannenkartoffeln** mit Zwiebeln

 **4,70 €**

### **Spätzle**, Wirsing, Schmelzzwiebeln



und Treberbrotröseln (300g)

**6,40 €**

### **Saisongemüse**

 **4,90 €**

### **Beilagensalat** mit Brauhausdressing

 **4,90 €**

### **Krautsalat**

 **3,70 €**

### **Kräuterchampignons**

 **4,90 €**

### **Schmorzwiebeln**

 **3,00 €**

### **Genial-knusprige Zwiebelringe**

 **5,50 €**

in Malzschartpanade

## HAUSGEMACHTE SOßen & DIPS

### **Köstliche Biersoße**

 **3,50 €**

### **Thymian-Pfeffersoße**

 **4,00 €**

mit Bierbrand-Note

 **4,00 €**

### **Leckere Hollandaise**

 **4,00 €**

### **Leicht pikante Currysoße<sup>1,2</sup>**

 **4,00 €**

mit frischer Paprika & Zwiebel

 **3,50 €**

### **Salsasoße**

 **0,80 €**

### **Aioli**

 **0,80 €**

### **Remoulade**

 **0,80 €**

### **Mayonnaise**

 **0,80 €**

### **Ketchup / Senf** (Markenprodukt)

 **0,80 €**

 = vegetarische Gerichte

 = vegane Gerichte

## COMBINE AS YOU PLEASE

*For the small or big appetite*

### Crispy Pork Schnitzel

Pork schnitzel coated in our unique malt breading with a slice of lemon

*small appetite*

*big appetite*

€7.50

€11.50

### Schnitzel „Vegan Vienna“

Vegan schnitzel (based on soy protein) in our unique malt breading with a slice of lemon

€7.50

€11.50

### Holland Schnitzel

Pork schnitzel coated in malt breading served with onions, herb-mushrooms and Sauce Hollandaise

*Alternatively, with vegan schnitzel*

€10.50

€14.50

### Pepper Schnitzel

Pork schnitzel in malt breading served with braised onions and Thyme-Pepper Sauce with a hint of beer-brandy

*Alternatively, with vegan schnitzel*

€10.50

€14.50

### Porc-Roulade “Gambrinus Style“

Tender pork roulade, filled with savory minced meat, fine onions and gherkins and our delicate beer sauce

€8.50

€14.50

### Brewmaster Cordon Bleu

Pork schnitzel coated in malt breading filled with mountain cheese and home smoked ham<sup>2,3</sup> (gross weight ~400 g), with a slice of lemon

€15.80

## OUR FAVORITE SIDES

### Golden Webster Fries

 €4.70

### Pan Fried Potatoes with Onions

 €4.70

### Spätzle with savoy, caramelized

 €6.40

onions and breadcrumbs (300g)

### Seasonal Vegetables

 €4.90

### Side Salad with brewhouse-dressing

 €4.90

### German Style Coleslaw

 €3.70

### Braised Mushrooms with herbs

 €4.90

### Braised Onions

 €3.00

### Onion Rings - wonderfully

 €5.50

crispy in malt breading

## HOMEMADE SAUCES & DIPS

### Delicious Beer Sauce

€3.50

### Thyme-Pepper Sauce

 €4.00

with a hint of beer-brandy

### Hollandaise Sauce

 €4.00

### Slightly Spicy Curry Sauce<sup>1,2</sup>

 €4.00

with fresh pepper and onions

### Salsa Sauce

 €3.50

### Aioli Dip

 €0.80

### Remoulade

 €0.80

### Mayonnaise

 €0.80

### Ketchup / Mustard (brand)

 €0.80

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

*1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker*

## LECKERE KLEINIGKEITEN

Einfach und lecker!

### Goldrausch Bowl

Goldene Zeiten für Fritten-Fans: goldene Webster-Fritten aus besten, frischen Kartoffeln, getoppt mit roten Zwiebeln, dazu unsere hausgemachte vegane Mayonnaise und Ketchup

6,40 €



A golden age for fries fans: golden Webster fries made from the finest, freshest potatoes, topped with red onions, served with our homemade vegan mayonnaise and ketchup

### Knackiger Starter

Treberbrotchips mit Rapsöl & Knoblauch-Biersalz, dazu hausgemachtes Brauhaus-Pesto, Aioli und Tomaten-Concassée mit Zwiebeln

7,90 €



### Goldrausch Bowl

Draff bread chips with rape seed oil, garlic-beer salt, served with homemade brewery pesto, aioli and tomato concassé with onions

### Crunchy Starter

### Websters Hausbrot

Hausgebackenes Treberbrot und Baguette, dazu hausgemachtes Brauhaus-Pesto, Aioli und Tomaten-Concassée mit Zwiebeln

8,40 €



Homemade draf bread and baguette, served with homemade brewery pesto, aioli and tomato concassé with onions

### Ruhrpott-Imbiss

Goldene Webster-Fritten und knusprige Zwiebelringe in unserer einmaligen Malzschrötpanade, dazu leicht pikante Currysoße<sup>1,2</sup> mit frischer Paprika und Zwiebeln und unsere vegane Mayonnaise, beide hausgemacht, getoppt von aromatischer Peperoni

9,90 €



### Ruhrpott Snack

Golden Webster Fries and crispy onion rings in malt breading with homemade, slightly spicy curry sauce<sup>1,2</sup>, with fresh pepper and onions our vegan mayonnaise and aromatic chili peppers

### Ruhrpott-Imbiss PLUS

Ruhrpott-Imbiss getoppt mit veganen Webster Schnitzelnuggets (auf Sojabasis) in unserer einmaligen Malzschrötpanade

12,20 €



### Ruhrpott-Imbiss PLUS

Ruhrpott snack, pimped with Webster "schnitzel nuggets" (vegan, made from soy) in malt breading

## GANZ SCHÖN KNACKIG

Frische Salate der Saison mit unserem Treberbrot & hausgemachten Dressings

### Üppiger Salat

Salate der Saison, Krautsalat, Kräuterchampignons mit Aioli, Möhrenraspel, Rucola mit Tomatenstücken, gekochtem Ei und Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln, dazu unser Treberbrot

Optional vegan OHNE gekochtes Ei

15,80 €



## SALADS - PRETTY CRISPY

Fresh salads with draf bread and homemade dressings

### Lush Salad

Seasonal salad, coleslaw, herb mushrooms with aioli, grated carrots, rocket salad with tomato pieces, boiled egg and pan-fried potatoes with onions. Served with our draf bread

Alternatively WITHOUT boiled egg

= vegetarische Gerichte

= vegane Gerichte

**Unser „Üppiger Salat“ bildet die Grundlage für zwei weitere kreative Varianten:**

**Brauhaus Salat**

Üppiger Salat getoppt mit hausgemachten Schnitzelnuggets (auf Sojabasis).  
Optional vegan OHNE gekochtes Ei

**19,80 €**



**Feinschmecker Salat**

Üppiger Salat getoppt mit gebratenen Hähnchenbruststücken und Salsa-Dip

**19,80 €**

**Kleiner Salat**

Unsere Empfehlung als Starter oder Begleiter

**6,50 €**



**Ihre Dressing-Auswahl:**

**Brauhaus-Dressing: cremig pikant**

aus Rapsöl, Senf und Brauhaus-Pesto



**Kräuter-Joghurt-Dressing: leicht & frisch**

aus veganem Schlagrahm, einer Kräutermischung, Orangensaft, Chili, Salz, Pfeffer, Zucker



**Brewhouse-Dressing: spicy and creamy**  
with rapeseed oil, mustard & brewhouse-pesto

**Herb-Yogurt-Dressing: light and fresh**  
with vegan whipped cream, a blend of herbs, orange juice, chili, salt, pepper, sugar

**WEBSTERS FLAMMKUCHEN**

*Aus hauchdüninem, knusprigem Weizenteig.  
Fein bestrichen und geschmackvoll belegt.*

**Original Elsässer Art**

Bestrichen mit köstlicher Crème fraîche,  
belegt mit Speck<sup>2</sup>, weißen und roten Zwiebeln.

**13,20 €**

**Tiroler Art**

Bestrichen mit köstlicher Crème fraîche, belegt mit frischen Tomaten und geräuchertem Speck<sup>2</sup>, mit Bergkäse überbacken, getoppt mit Rucola.

**15,90 €**

**Vegetarischer Art**

Bestrichen mit köstlicher Crème Fraiche, belegt mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln, mit Bergkäse überbacken und getoppt mit Rucola.

**14,90 €**



**Our “lush salad” forms the basis for two further creative variations**

**Brewhouse Salad**

Lush salad topped with vegan Schnitzel nuggets made from soy.  
Alternatively WITHOUT boiled egg

**Gourmet Salad**

Lush salad topped with finely fried chicken breast pieces and salsa dip

**Small Salad**

Recommended as starter or side dish

**Dressing of your choice:**

**Brewhouse-Dressing: spicy and creamy**  
with rapeseed oil, mustard & brewhouse-pesto

**Herb-Yogurt-Dressing: light and fresh**  
with vegan whipped cream, a blend of herbs, orange juice, chili, salt, pepper, sugar

**WEBSTER'S TARTE FLAMBÉE**

*Crispy thin pastry.*

*With a fine spreading and tasteful toppings.*

**Original „Elsässer“ Style**

Spread with delicious crème fraîche,  
topped with bacon<sup>2</sup>, red and white onions

**Tyrolean Style**

Spread with crème fraîche, topped with sliced tomatoes, bacon<sup>2</sup>, gratinated with mountain cheese and sprinkled with fresh rocket salad

**Vegetarian Style**

Spread with delicious crème fraîche, topped with fresh tomatoes and red onions, baked with mountain cheese and sprinkled with fresh rocket.

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:**

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker

## WEBSTERS BURGER

### Doppelkross „Chick'n-Style“-Burger (vegan)

Zwei krosse, vegane Burger-Patties (auf Basis von Weizeneiweiß) in pikanter Cornflakes-Panade, im Craft-Bun aus Malzteig, belegt mit Kräuter-Joghurt-Dip, Salat, Balsamico-Zwiebeln, Jalapenos (scharf), Gewürzgurke und Salsa-Dip. Gekrönt mit knusprigem Zwiebelring in Malzschartpanade. Dazu goldene Webster-Fritten und Krautsalat

### Alternativ MIT Bergkäse



18,90 €



### Crispy Double „Chick'n-Style“ Burger (vegan)

Two crispy chick'n-style burger patties (wheat protein-based) in a spicy cornflake breading in a craft bun made from malt dough topped with herb-yogurt-dip, lettuce, balsamic onions, jalapenos (hot), pickle & salsa dip. Crowned with a crispy onion ring in malt breading. Served with golden Webster fries and German style coleslaw



### Alternatively WITH mountain cheese

### Mega Beef Burger

19,90 €

Mit hausgemachtem Beef-Patty (~200g Rohgewicht) im Craft-Bun aus Malzteig belegt mit Kräuter-Joghurt-Dip, gebratenem Bacon, Salat, Tomate, Beef-Patty, Balsamico-Zwiebeln, Bergkäse, Jalapenos (scharf), Gewürzgurke und Salsa-Dip. Gekrönt mit knusprigem Zwiebelring in Malzschartpanade. Dazu goldene Webster-Fritten und Krautsalat

### Mega Beef Burger

With homemade beef patty (~200 g gross weight) fried bacon and mountain cheese. Craft bun made from malt dough with herb-yogurt-dip, fried bacon, lettuce, tomato, beef-patty, balsamic onions, mountain cheese, jalapenos (spicy), pickle & salsa dip. Crowned with a crispy onion ring in malt breading. Served with golden Webster fries and German style coleslaw

## BRAUHAUS-KLASSIKER

### Ofenspätzle“unter der Haube”

17,20 €



Spätzle mit Wirsing und in Braubier abgelöschen Schmelzwiebeln gemischt, mit Käse überbacken, getoppt mit Tomatenwürfeln und sagenhaft leckeren Treberbrotbröseln

## BREWHOUSE CLASSICS

### Oven Spaetzle “Under The Hood”

Spätzle mixed with savoy cabbage and melted onions braised in brown beer, topped with cheese, diced tomatoes, and fabulously delicious breadcrumbs.

### Original Webster-Bratwurst

16,90 €

(Länge ca. 30 cm, gilt für die rohe Bratwurst)

Grobe Bratwurst, saftig gebraten, mit Biersoße, dazu Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und Krautsalat. Serviert in der gusseisernen Pfanne.

### Webster's Original Bratwurst

(length of the raw bratwurst ~30 cm)

Our Bratwurst, served with beer-sauce, pan fried potatoes with onions and German style coleslaw. Served in a cast-iron skilled pan

### Unsere Bratwurst auf Curry-Trip

18,90 €

(Länge ca. 30 cm, gilt für die rohe Bratwurst)

Grobe Bratwurst serviert mit pikant abgeschmeckter Currysoße<sup>1,2</sup> mit frischer Paprika und Zwiebeln, dazu knusprige Zwiebelringe in Malzschartpanade, goldene Webster-Fritten und Krautsalat

### Our Bratwurst on a Curry-Trip

(length of the raw bratwurst ~30 cm)

Our Bratwurst served in a homemade, slightly spicy curry sauce<sup>1,2</sup>, with fresh pepper and onions, with crispy onion rings in malt breading, with golden Webster fries and German style coleslaw

= vegetarische Gerichte

= vegane Gerichte

<b>Knusprige Grillhaxe</b>	<b>23,90 €</b>	<b>Crispy Smoked Pork Knuckle</b> Lightly smoked in our in-house flare smoker, crispy grilled, served with beer-sauce, crispy pan fried potatoes with onions and German style coleslaw
<b>Aufregendes Haxenfleisch</b>	<b>19,40 €</b>	<b>Exciting boneless Pork Knuckle</b> Delicious slices of pork knuckle, excitingly seasoned, lightly fried, with plenty of leeks and onions; topped with a piece of crispy pork rind, served with golden Webster fries and aioli along with German style coleslaw
<b>Traditionelle Spareribs-Freude</b>	<b>25,80 €</b>	<b>Traditional Spare Rib Delight</b> Tender spare ribs (~500g), marinated, served with golden Webster fries, aioli and German style coleslaw
<b>Geflügelter Brauerteller</b> Zarte Hähnchenbrust (Rohgewicht ~200g), mariniert und gegrillt mit köstlicher, leicht pikanter Salsa-Soße, dazu unsere Spätzle mit Wirsing, Schmelzviebeln und Treberbrotbrösel	<b>22,80 €</b>	<b>Winged Brewer's Plate</b> Tender chicken breast (gross weight ~200g), marinated and grilled, on a slightly spicy salsa sauce. Served with Spätzle with savoy cabbage, caramelized onions and breadcrumbs
<b>Alternativ mit veganen "Knusperbratlingen vom Weizenfeld"</b>		<b>Alternatively with vegan crispy patties based on wheat protein</b>
<b>Brauhaus Kibbelinge</b> Goldbraun ausgebackene Fischfilet-Happen im hausgemachten Bierteig, mit würziger Remoulade und Zitrone, serviert mit goldenen Webster-Fritten. Dazu Römersalat und Tomate in Brauhaus-Dressing		<b>Brewhouse Kibbelinge</b> Golden-brown fish fillet bites in homemade beer batter, with remoulade, a piece of lemon and golden Webster fries. Served with fresh romaine lettuce and tomato in brewery dressing
	<b>kleine Portion 14,80 €</b>	<b>small portion</b>
	<b>große Portion 18,80 €</b>	<b>large portion</b>
<b>Die flotte Braingenieurin</b> Saftig gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter-Knoblauch-Würzung, Zitrone und Kräuterbutter. Dazu Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und Salat mit Brauhaus-Dressing	<b>25,80 €</b>	<b>The Beautiful Brewster</b> Succulent grilled salmon fillet with herb-garlic seasoning, with lemon and herb-butter. Served with pan fried potatoes with onions and a small salad with Brewhouse-Dressing
<b>Brauherren Steak</b> (gegrillt mit natürlichem Fettrand) Argentinisches Rumpsteak (Rohgewicht ~250 g) mit leckeren Schmorzwiebeln und cremiger Thymian-Pfeffersoße mit Bierbrand-Note. Dazu goldene Webster-Fritten und Saisongemüse	<b>36,90 €</b>	<b>Brewmaster Steak</b> (grilled with natural fat rim) Argentinian rump steak (gross weight ~250 g) with delicious braised onions and refined creamy thyme-pepper sauce with a note of beer brandy. Served with Webster fries and seasonal vegetables

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:**  
1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker

## DIE SÜße VOLLENDUNG

## THE SWEET ENDING

<b>Gemischtes Eis<sup>1</sup></b> mit Schlagsahne und Bierkeks	7,40 €	<b>Mixed ice cream<sup>1</sup></b> With whipped cream and homemade beer biscuit
<b>Veganes Eis</b> mit veganem Schlagrahm und Bierkeks (unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Eissorten aus unserem Angebot)	7,40 €	<b>Vegan Ice Cream</b> with vegan whipped cream and beer biscuit (our service team will be happy to inform you about the ice cream flavors currently available)
<b>Brauhaus Gedeck</b> Hausgemachtes Malzbierparfait mit Schlagsahne, Schokosoße <sup>2</sup> , Bierkeks und einem Espresso	8,90 €	<b>Brewhouse Set Menu</b> Homemade malt beer parfait with whipped cream, chocolate sauce <sup>2</sup> , beer biscuit and espresso
<b>Brauhaus Gedeck mit Hopfentropfen</b>	11,40 €	<b>Brewhouse Set Menu with "Hopfentropfen"</b> (herb liqueur with hop aroma)
<b>Heißer Apfelstrudel<sup>1</sup></b> mit Zimt, Puderzucker, Vanillesoße <sup>1</sup> und Schlagsahne <b>zusätzlich mit Bourbon Vanilleeis<sup>1</sup></b>	8,40 € 9,90 €	<b>Apple strudel<sup>1</sup></b> served warm, with cinnamon, icing sugar, custard <sup>1</sup> and whipped cream <b>additionally vanilla ice cream<sup>1</sup></b>

**Noch ein Hinweis für alle diejenigen, die unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden! Unser Serviceteam hält für Sie auf Anfrage eine Allergen-Karte bereit, der Sie alle relevanten Inhaltsstoffe entnehmen können. Alternativ scannen Sie bitte einfach den QR-Code**



**This is a note for all those of you who suffer from food intolerances!**

**Our service team has an allergen card available on request, which lists all relevant ingredients. Alternatively, please just scan the QR code**

Wir hoffen, dass Sie gut geschlemmt und Ihre Zeit im Webster genossen haben! Falls dem so ist, verkünden Sie es der ganzen Welt. Falls nicht, flüstern Sie uns zu, was wir weiter verbessern können.

We hope you had a wonderful meal and enjoyed your time here at the Webster! If so, please do not hesitate to let the rest of the world know. If we can improve things, please give us a whispered hint.

- = vegetarische Gerichte
- = vegane Gerichte



## WEBSTER ERLEBNIS-ESSEN

Schon mal so ein Schwein gehabt? Probieren Sie doch mal unseren Tafelschmaus **mit Spanferkel, Pute oder Gans** - außen knusprig und innen saftig! In lockerer Atmosphäre an einer liebevoll gedeckten Tafel sind Spaß und Genuss garantiert.

### Der Appetitanreger:

Knackige Rohkost, frisch vom Feld, mit verschiedenen leckeren Dips.

### Der Höhepunkt!

Für Sie knusprig gebraten und frisch aufgetragen wird wahlweise ein saftiges Spanferkel, eine wunderbare Gans oder eine opulente Pute serviert.  
Dazu reichen wir Beilagen nach Wahl wie Krautsalat, Apfelrotkohl, Gemüse der Saison, Spätzle und Pfannenkartoffeln. Und zwischendurch servieren wir Ihnen für alle Fälle zur schonenden Magenpflege einen „Hopfentropfen“.

### Der Gipfel der Genüsse:

Heißer Apfelstrudel<sup>1</sup> mit Zimt, Puderzucker, Vanillesoße<sup>1</sup> und einem Klecks Schlagsahne

**Den kompletten Tafelschmaus bieten wir für 38,50 € pro Person, wahlweise mit**  
**Spanferkel ab 14 Personen,**  
**Pute ab 8 Personen.**  
**Gans ab 4 Personen,**

**Achtung, nur auf Vorbestellung  
(zwei Wochen im Voraus)**

## MEMORABLE DINING

Have you ever tasted such **succulent pork, turkey or goose?** Crispy outside and juicy inside! Enjoy our excellent variety of food and beverages in a relaxed atmosphere. How cosy!

### Wake the Appetite:

Raw veggies, freshly harvested served with various dips.

### Main Course:

Crispy fried and fresh for you will be served optionally a juicy suckling pig, a wonderful goose or an opulent turkey. In addition we offer a choice between a variety of side dishes such as: cabbage salad, red cabbage (sweet with apples), various seasonal vegetables, "Spätzle" and pan potatoes. And in between we serve you our „Hopfentropfen“ for a gentle stomach care to help digestion!

### To Round Off:

Freshly baked hot apple strudel<sup>1</sup> with cinnamon, icing sugar, custard<sup>1</sup> and a dash of whipped cream

<b>The entire fun for</b>	<b>€38.50 per person</b>
<b>Minimum booking:</b>	
<b>suckling pig</b>	<b>from 14 persons</b>
<b>Turkey</b>	<b>from 8 persons</b>
<b>Goose</b>	<b>from 4 persons</b>

**Please make sure to book in advance  
(two weeks before)**

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker



## WEBSTER BIERSEMINAR

Kennen Sie bereits unser legendäres Webster Bierseminar? Nein? Das sollten Sie aber! Denn dabei erfahren Sie alles, was Sie schon immer über Bier wissen wollten. Schließlich ist unser hochgeschätztes Lieblingsgetränk nicht nur ein feinherber Genuss, sondern dahinter verbergen sich viele fesselnde Sach- und Lachgeschichten. Natürlich darf während des Seminars auch verkostet werden. Und beim gemütlichen Beisammensein mit anderen Bierliebhabern kann die Veranstaltung dann perfekt ausklingen. Die Mindestteilnehmerzahl liegt hier bei 10 Personen. Kleinere Gruppen ab acht Personen können gegen einen geringen Aufpreis in die Welt des Bieres eintauchen. Der Kulturkostenbeitrag inklusive eines Probetrunks und 7,00 € Verzehrgutschein beträgt 14,80 € pro Person. Sie haben Fragen? Dann helfen wir Ihnen natürlich gerne weiter - wenden Sie sich an unser Serviceteam!

## BEER SEMINAR

Do you already know our legendary „Webster Beer Seminar“? No? But you should! Because you will learn everything you ever wanted to know about beer. After all, our cherished favorite drink is not just a delicious treat, but behind it many captivating stories and laughs are hidden. Quench your thirst with a beer directly from the lager tank and increase your knowledge at the same time. Afterwards you can top your experience with a cozy get-together with other beer lovers. Finally the event can then end perfectly. The minimum number of participants is 10 people. Smaller groups of eight or more people can dive into the world of beer for a small extra fee. The cultural contribution, including one prounk drink and €7.00 consumption voucher is €14.80 per person. Any questions? Of course we will be pleased to help you - contact our service team!

## KEGELBAHN

So richtig abräumen können Sie im Webster zwei Stunden lang für 25 €. Vom 2. Januar bis 12. November können Sie zudem jeweils sonntags, dienstags und mittwochs von unserem „Alle Neune-Spezial-Angebot“ profitieren. Aber vergessen Sie nicht, Ihre Bahn rechtzeitig zu reservieren, bevor es heißt: Gut Holz! Sie haben Fragen? Dann helfen wir Ihnen natürlich gerne weiter - sprechen Sie uns an!

## „KEGELBAHN“ (SKITTLE ALLEY)

If you really want to score a strike, book our „Kegelbahn“ for two hours for only €25. From January 2nd to November 12th, you can also benefit from our special offer „Alle Neune“ on Sundays, Tuesdays and Wednesdays. Please book well in advance: it's a cracker! Any questions? Then we will help you with pleasure - just contact our service staff!

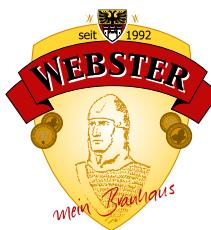
**Webster ist ein Brauhaus der Fredulux Brau GmbH | Webster is a brewhouse of the Fredulux Brau GmbH**

**Dellplatz 14 | D-47051 Duisburg | T +49 203 23078 | info@webster-brauhaus.de**

**Aktuelle Angebote und noch viel mehr | current offers and much more**

**www.webster-brauhaus.de | facebook.de/websterbrauhaus | instagram.com/websterbrauhaus**

# TRADITION SEIT 1992!



# TRADITION SINCE 1992!

## Individualität, die schmeckt!

Herzstück des Websters ist unser mit viel Know-how und Liebe gebrautes Craft Beer. Neben unseren ganzjährig ausgeschenkten Klassikern Webster Blond und Webster Braun zählen dazu auch saisonale Spezialitäten, wie zum Beispiel unser Pale Ale im Sommer, unser Festbier zum Oktoberfest oder unser Nikolausbock.

## Ein doppelter Genuss!

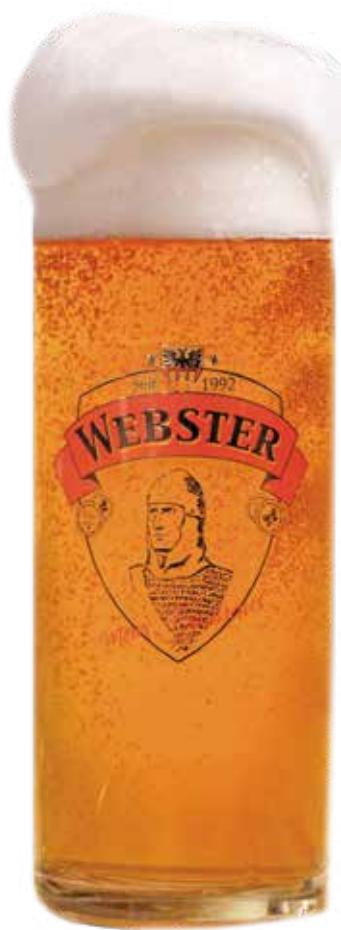
Neben brauhaustypischen Gerichten aus der klassischen deutschen Küche und kulinarischen Highlights passend zur Jahreszeit verwöhnen wir Sie mit tollen Themen-Brunches und richten für Sie und Ihre Gesellschaft üppige Buffets aus. Volle Kreativität im Bratkessel und im Kochtopf ist dabei nicht nur unser Ansporn – sondern auch immer unser Anspruch.

## Unser Bierseminar ist Kult!

In unserem legendären Webster Bierseminar erfahren Sie auf unterhaltsame Weise alles, was Sie schon immer über Bier wissen wollten. Natürlich darf während des Seminars auch verkostet werden. Und beim gemütlichen Beisammensein mit anderen Bierliebhabern kann die Veranstaltung dann perfekt ausklingen.

## Immer ein Erlebnis!

Jeden Monat aufs Neue bieten wir im Webster volles Programm. Erleben Sie Live-Bands und amüsante Themenabende. Und ob Karneval, Oktoberfest oder Silvester - feiern Sie mit uns die Feste, wie sie fallen! Oder lassen Sie Ihre eigene Veranstaltung im Webster ausrichten. Wir wünschen uns in jedem Fall nur eins: **Genießen Sie die Zeit bei uns im Webster!**



## Taste our individuality!

The very heart of the Webster is our Craft Beer, which is brewed with a great deal of know-how and passion. In addition to our well-known Webster Blond and Webster Braun, which are served all year round, there are some seasonal specialties, such as our Pale Ale in summer, our Oktoberfest beer and our Nikolausbock in December.

## Double your treat!

We serve typical brewhouse dishes, inspired by the traditional German cuisine; culinary, seasonal highlights. Check out our themed brunches and lush buffets suitable for you and your guests. There is no limit to our creativity when it comes to Websters art of brewing and cooking. This is because creativity is not only our spur but also our aspiration!

## Our beer seminar is legendary!

Join our fabulous „Webster Beer Seminar“ and learn everything you always wanted to know about beer in a most entertaining way. As part of the seminar we will give you the opportunity to sample some of our brews. The perfect way to spend the day at this really cozy get-together with other beer lovers.

## Unforgettable events!

We regularly offer an entertaining programme at the Webster. Come along to experience great live bands and enjoyable themed nights. Don't miss the opportunity to celebrate Carnival, Oktoberfest or New Year's Eve with us! Celebrate the parties as they come! Why not arrange your own event at the Webster? In any case, **we wish you a great time at the Webster!**