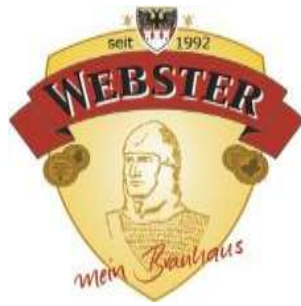




Veganer „Chick’n-Style“-Burger – 18,90 €

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 Malzschrotpanade. Dazu goldene Webster-Fritten und Krautsalat

Original Webster-Bratwurst - 16,90 €

(ca. 30 cm lang; gilt für die rohe Bratwurst)

Saftig gebratene, grobe Bratwurst mit Biersoße, dazu Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und hausgemachter Krautsalat. Serviert in der gusseisernen Pfanne

Knusprige Grillhaxe – 23,90 €

aus unserem Räucherofen, knusprig gegrillt, mit köstlicher Biersoße, dazu Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und hausgemachter Krautsalat

Holländerschnitzel – 22,90 €

Schweineschnitzel in Malzpanade, belegt mit Zwiebeln, Kräuter-Champignons und Sauce Hollandaise, dazu goldene Webster-Fritten und hausgemachter Krautsalat

Alternativ mit veganem Schnitzel

Braumeister Cordon Bleu – 25,40 €

Schweineschnitzel in Malzpanade, gefüllt mit Bergkäse und hausgeräuchertem Kochschinken^{2,3} (Rohgewicht ca. 400g), dazu Zitronenecke, goldene Webster-Fritten und ein Beilagensalat

Die flotte Brauingenieurin – 25,80 €

Saftig gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter-Knoblauch-Würzung, Zitrone und Kräuterbutter. Dazu Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und Beilagensalat

DESSERT

Heißer Apfelstrudel – 8,40 €

mit Zimt, Puderzucker, Sahne und Vanillesoße¹

Apfelstrudel "heiß und kalt" – 9,90 €

mit Zimt, Puderzucker, Sahne, Vanillesoße¹ und Bourbon-Vanilleeis



= veganes Gericht

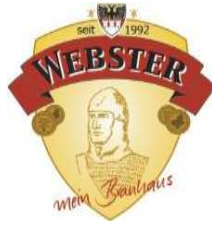


= vegetarisches Gericht

*Da wir mit frischer Ware arbeiten, bitten wir bei geringen Abweichungen um Ihr Verständnis.
Das Recht auf Preisänderung behalten wir uns vor.*

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel



Vegan „Chick’n-Style“-Burger 🍏 – €18.90

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

Webster’s Original Bratwurst – €16.90

(approx. 30 cm long; applies to the raw bratwurst)

Coarse sausage, juicy and succulent with beer-sauce, pan fried potatoes with onions and German style coleslaw.
Served in a cast-iron skilled pan

Crispy Smoked Pork Knuckle – €23.90

Lightly smoked in our in-house flare smoker, crispy grilled, comes with delicious beer-sauce, served with pan fried potatoes with onions and German Style coleslaw

Brewmaster Cordon Bleu – €25.40

Pork schnitzel coated in malt breading, filled with mountain cheese and smoked ham^{2,3} (gross weight ~400 g), served with a piece of lemon, golden Webster fries and a small salad

Holland Schnitzel – €22.90

Pork schnitzel coated in malt breading served with onions, herb-mushrooms and Sauce Hollandaise with golden Webster fries and German Style coleslaw

Alternatively with vegan schnitzel 🍏

The Beautiful Brewster – €25.80

Succulent grilled salmon fillet with herb and garlic seasoning, lemon and herb butter.
Served with pan fried potatoes with onions and a small salad

THE SWEET ENDING

Applestrudel „hot“ 🍏 – €8.40

with cinnamon, icing sugar, custard¹ and a dash of whipped cream

Applestrudel "hot & cold" 🍏 – €9.90

with cinnamon, Bourbon vanilla ice cream, icing sugar, custard¹ and a dash of whipped cream



= vegan dish



= vegetarian dish

Since we work with fresh goods, we ask for your understanding in the event of minor deviations.
We reserve the right to change prices.

Additives requiring declaration: 1: with coloring, 2: with preservative, 3: with antioxidant

Webster-Brauhaus, Dellplatz 14, 47051 Duisburg, Tel: 0203 23078, Fax: 0203 284079
www.webster-brauhaus.de