



SPEISEKARTE



MENU





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“	12,90 €	15,90 €
Veganes Pfefferschnitzel	14,90 €	17,90 €
Vegetarisches Schnitzel „Holländer Art“	14,90 €	17,90 €
Veganer Doppelkross „Chick'n-Style“-Burger		16,90 €
Flammkuchen „Vegetarische Art“		12,90 €



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 15:00 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“	12,90 €	15,90 €
Pfefferschnitzel (Malzschnitzel / Veganes Schnitzel)	14,90 €	17,90 €
Schnitzel „Holländer Art“ (Malzschnitzel / Veganes Schnitzel)	14,90 €	17,90 €
Cordon Bleu		19,90 €

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,
unter facebook.de/webster-brauhaus sowie unter 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 3:00 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-brauhaus.de
on facebook.de/websterbrauhaus and on instagram.com/websterbrauhaus

KOMBINIEREN NACH LUST & LAUNE

Für den kleinen oder großen Hunger.

	kleiner Hunger	großer Hunger
Knuspriges Malzschnitzel Schweineschnitzel in unserer einmaligen Malzschrotpanade mit Zitronenecke	7,50 €	11,50 €
Schnitzel „Veganes Wien“ 🍏 Leckerer, veganes Schnitzel aus Sojaprotein in unserer einmaligen Malzschrotpanade mit Zitronenecke	7,50 €	11,50 €
Holländerschnitzel 🍅 Schweineschnitzel in Malzschrotpanade, belegt mit Zwiebeln, Kräuter-Champignons & Sauce Hollandaise Alternativ mit veganem Schnitzel	10,50 €	14,50 €
Pfefferschnitzel 🍏 Schweineschnitzel in unserer einmaligen Malzschrotpanade, 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 herzhaftem Mett, feinen Zwiebelchen und Gewürzgurke, dazu unsere delikate Biersoße	8,50 €	14,50 €
Braumeister Cordon Bleu Schweineschnitzel in Malzschrotpanade (Rohgewicht ~400 g), gefüllt mit Bergkäse und geräuchertem Kochschinken ^{2,3} , dazu Zitronenecke		15,80 €

UNSERE LIEBSTEN BEILAGEN

Goldene Webster Fritten	🍏 4,70 €
Pfannkartoffeln mit Zwiebeln	🍏 4,70 €
Spätzle , Wirsing, Schmelzzwiebeln und Treberbrotbröseln (300g)	🍅 6,40 €
Saisongemüse	🍏 4,90 €
Beilagensalat mit Brauhausdressing	🍏 4,90 €
Krautsalat	🍏 3,70 €
Kräuterchampignons	🍏 4,90 €
Schmorzwiebeln	🍏 3,00 €
Genial-knusprige Zwiebelringe in Malzschrotpanade	🍏 5,50 €

HAUSGEMACHTE SOßEN & DIPS

Köstliche Biersoße	3,50 €
Thymian-Pfeffersoße	🍏 4,00 €
mit Bierbrand-Note	
Leckere Hollandaise	🍅 4,00 €
Leicht pikante Currysoße^{1,2}	🍏 4,00 €
mit frischer Paprika & Zwiebel	
Salsasoße	🍏 3,50 €
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

	small appetite	big appetite
Crispy Pork Schnitzel Pork schnitzel coated in our unique malt breading with a slice of lemon	€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 <i>Alternatively, with vegan schnitzel</i>	€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 <i>Alternatively, with vegan schnitzel</i>	€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 ^{2,3} (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 onions and breadcrumbs (300g)	🍅	€6.40
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 crispy in malt breading	🍏	€5.50

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 ^{1,2}	🍏	€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 €



Knackiger Starter

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

7,90 €



Websters Hausbrot

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

8,40 €



Ruhrpott-Imbiss

Goldene Webster-Fritten und knusprige Zwiebelringe in unserer einmaligen Malzschrotpanade, dazu leicht pikante Currysoße^{1,2} mit frischer Paprika und Zwiebeln und unsere vegane Mayonnaise, beide hausgemacht, getoppt von aromatischer Peperoni

9,90 €



Ruhrpott-Imbiss PLUS

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

12,20 €



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 €



 = vegetarische Gerichte

 = vegane Gerichte

SMALL TREATS

Simple but tasty

Goldrausch Bowl

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

Crunchy Starter

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

Webster's House Bread

Homemade draff bread and baguette, served with homemade brewery pesto, aioli and tomato concassée with onions

Ruhrpott Snack

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

Ruhrpott-Imbiss PLUS

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

SALADS - PRETTY CRISPY

Fresh salads with draff 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 draff bread
Alternatively WITHOUT boiled egg

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

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

Brauhaus Salat 19,80 €

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



Brewhouse Salad

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

Feinschmecker Salat 19,80 €

Üppiger Salat getoppt mit gebratenen Hähnchenbruststücken und Salsa-Dip

Gourmet Salad

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

Kleiner Salat 6,50 €

Unsere Empfehlung als Starter oder Begleiter



Small Salad

Recommended as starter or side dish

Ihre Dressing-Auswahl:

Dressing of your choice:

Brauhaus-Dressing: cremig pikant

aus Rapsöl, Senf und Brauhaus-Pesto



Brewhouse-Dressing: spicy and creamy

with rapeseed oil, mustard & brewhouse-pesto

Kräuter-Joghurt-Dressing: leicht & frisch

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



Herb-Yogurt-Dressing: light and fresh

with vegan whipped cream, a blend of herbs, orange juice, chili, salt, pepper, sugar

WEBSTERS FLAMMKUCHEN

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

WEBSTER'S TARTE FLAMBÉE

*Crispy thin pastry.
With a fine spreading and tasteful toppings.*

Original Elsässer Art 13,20 €

Bestrichen mit köstlicher Crème fraîche, belegt mit Speck², weißen und roten Zwiebeln.

Original „Elsässer“ Style

Spread with delicious crème fraîche, topped with bacon², red and white onions

Tiroler Art 15,90 €

Bestrichen mit köstlicher Crème fraîche, belegt mit frischen Tomaten und geräuchertem Speck², mit Bergkäse überbacken, getoppt mit Rucola.

Tyrolean Style

Spread with crème fraîche, topped with sliced tomatoes, bacon², gratinated with mountain cheese and sprinkled with fresh rocket salad

Vegetarischer Art 14,90 €

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



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) 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

Alternativ MIT Bergkäse 🍅



19,90 €

Mega Beef Burger

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 Malzschrotpanade. Dazu goldene Webster-Fritten und Krautsalat

19,90 €

WEBSTERS BURGER

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

Two crispy chick’n-style burger patties (wheat protein-based) in a spicy cornflake breadding 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 breadding. Served with golden Webster fries and German style coleslaw



Alternatively WITH mountain cheese

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 breadding. Served with golden Webster fries and German style coleslaw

BRAUHAUS-KLASSIKER

Ofenspätzle“unter der Haube”

Spätzle mit Wirsing und in Braunbier abgelöschten Schmelzwiebeln gemischt, mit Käse überbacken, getoppt mit Tomatenwürfeln und sagenhaft leckeren Treberbrotbröseln

17,20 €



Original Webster-Bratwurst

(Länge ca. 30 cm, gilt für die rohe Bratwurst)
Grobe Bratwurst, saftig gebraten, mit Biersoße, dazu Pfannkartoffeln mit Zwiebeln und Krautsalat. Serviert in der gusseisernen Pfanne.

16,90 €

Unsere Bratwurst auf Curry-Trip

(Länge ca. 30 cm, gilt für die rohe Bratwurst)
Grobe Bratwurst serviert mit pikant abgeschmeckter Currysoße^{1,2} mit frischer Paprika und Zwiebeln, dazu knusprige Zwiebelringe in Malzschrotpanade, goldene Webster-Fritten und Krautsalat

18,90 €

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.

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

Our Bratwurst on a Curry-Trip

(length of the raw bratwurst ~30 cm)
Our Bratwurst served in a homemade, slightly spicy curry sauce^{1,2}, with fresh pepper and onions, with crispy onion rings in malt breadding, with golden Webster fries and German style coleslaw



= vegetarische Gerichte



= vegane Gerichte

Knusprige Grillhaxe Fein geräucherte Schweinshaxe aus unserem Räucherofen, knusprig gegrillt, mit köstlicher Biersoße, dazu Pfannkartoffeln mit Zwiebeln und Krautsalat	23,90 €	Crispy Smoked Pork Knuckle Lightly smoked in our in-house flare smoker, crispy grilled, served with beer-sauce, crispy pan fried potatoes with onions and German style coleslaw
Aufregendes Haxenfleisch Leckere Schweinshaxen-Scheiben, aufregend gewürzt, leicht knusprig gebraten, mit viel Lauch und Zwiebeln; getoppt mit einem Stückl krosser Schwarte, serviert mit goldenen Webster-Fritten, Aioli und Krautsalat	19,40 €	Exciting boneless Pork Knuckle 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
Traditionelle Spareribs-Freude Zarte Spareribs (ca. 500g), würzig mariniert, serviert mit goldenen Webster-Fritten, Aioli und Krautsalat	25,80 €	Traditional Spare Rib Delight Tender spare ribs (~500g), marinated, served with golden Webster fries, aioli and German style coleslaw
Geflügelter Brauerteller Zarte Hähnchenbrust (Rohgewicht ~200g), mariniert und gegrillt mit köstlicher, leicht pikanter Salsa-Soße, dazu unsere Spätzle mit Wirsing, Schmelzzwiebeln und Treberbrotbrösel Alternativ mit veganen “Knusperbratlingen vom Weizenfeld“	22,80 €	Winged Brewer's Plate 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 Alternatively with vegan crispy patties based on wheat protein
Brauhaus Kibbelinge Goldbraun ausgebackene Fischfilet-Happen im hausgemachten Bierteig, mit würziger Remoulade und Zitrone, serviert mit goldenen Webster-Fritten. Dazu Römersalat und Tomate in Brauhaus-Dressing	<div data-bbox="783 1077 815 1111" data-label="Image"></div> <div data-bbox="515 1361 850 1433"> kleine Portion 14,80 € große Portion 18,80 € </div>	Brewhouse Kibbelinge 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 <div data-bbox="911 1361 1075 1433"> small portion large portion </div>
Die flotte Brauingenieurin Saftig gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter-Knoblauch-Würzung, Zitrone und Kräuterbutter. Dazu Pfannkartoffeln mit Zwiebeln und Salat mit Brauhaus-Dressing	25,80 €	The Beautiful Brewster 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
Brauerherren Steak (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	36,90 €	Brewmaster Steak (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

Gemischtes Eis¹

mit Schlagsahne und Bierkeks

7,40 €



Veganes Eis

mit veganem Schlagrahm und Bierkeks

(unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Eissorten aus unserem Angebot)

7,40 €



Brauhaus Gedeck

Hausgemachtes Malzbierparfait mit Schlagsahne, Schokosoße², Bierkeks und einem Espresso

8,90 €



Brauhaus Gedeck mit Hopfentropfen

11,40 €



Heißer Apfelstrudel¹

mit Zimt, Puderzucker, Vanillesoße¹ und Schlagsahne

zusätzlich mit Bourbon Vanilleeis¹

8,40 €



9,90 €

THE SWEET ENDING

Mixed ice cream¹

With whipped cream and homemade beer biscuit

Vegan Ice Cream

with vegan whipped cream and beer biscuit
(our service team will be happy to inform you about the ice cream flavors currently available)

Brewhouse Set Menu

Homemade malt beer parfait with whipped cream, chocolate sauce², beer biscuit and espresso

Brewhouse Set Menu with "Hopfentropfen"

(herb liqueur with hop aroma)

Apple strudel¹

served warm, with cinnamon, icing sugar, custard¹ and whipped cream

additionally vanilla ice cream¹

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 Pfannkartoffeln. Und zwischendurch servieren wir Ihnen für alle Fälle zur schonenden Magenpflege einen „Hopfentropfen“.

Der Gipfel der Genüsse:

Heißer Apfelstrudel¹ mit Zimt, Puderzucker, Vanillesoße¹ 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 strudel¹ with cinnamon, icing sugar, custard¹ and a dash of whipped cream

The entire fun for €38.50 per person

Minimum booking:

suckling pig	from 14 persons
Turkey	from 8 persons
Goose	from 4 persons

**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 € Verzehrsgutschein beträgt 14,80 € pro Person. Sie haben Fragen? Dann helfen wir Ihnen natürlich gerne weiter - wenden Sie sich an unser Serviceteam!

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!

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 prouk 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“ (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 Braukessel 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!

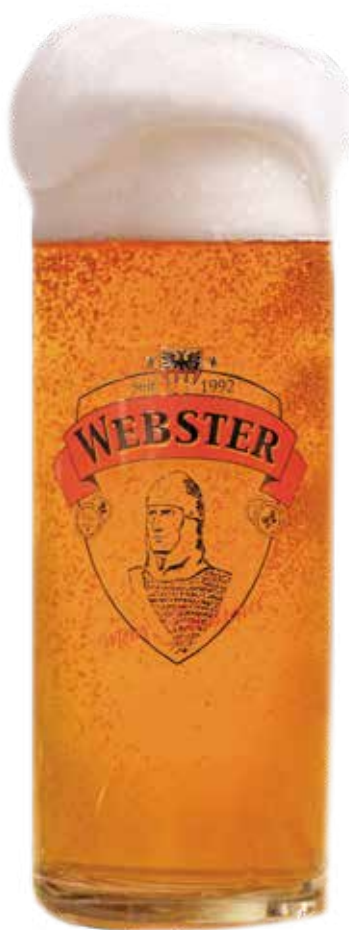
We serve typical brewhouse dishes, inspired by the traditional German cuisine; culinary, seasonal highlights. Check out our themed brunches and lush buffets suitable for you and your guests. There is no limit to our creativity when it comes to Webster's art of brewing and cooking. This is because creativity 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!**





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