



Saisonale Gerichte

- Frische Reibekuchen mit Schwarzbrot & Butter, dazu Apfelkompott** 🌿 10,50 €
 Fresh potato pancakes with brown bread & butter, served with apple compote
- Frische Reibekuchen mit Schwarzbrot & Butter, dazu Räucherlachs und Kräuter-Crème-Fraîche** 15,00 €
 Fresh potato pancakes with brown bread & butter, served with smoked salmon and herb crème fraîche
- Hausgemachter Grünkohl „bürgerlicher Art“** · Homemade kale „bourgeois style“
- mit **gegrilltem Schweinebauch** · with grilled pork belly 12,90 €
 - mit **Kasseler** · with smoked pork 12,90 €
 - mit **Mettwurst** · with Mettwurst 14,50 €
- Vegane Maultaschen mit Gemüse Streifen im Sud und Kürbiskern-Cremolata** 🌿🌿 17,90 €
 Vegan Swabian ravioli with vegetable strips in broth and pumpkin seed cremolata
- Malzbiergulasch mit Rotkohl und Kartoffelpüree** 19,90 €
 Malt beer goulash with red cabbage and mashed potatoes
- Schweinekotelett mit Bratkartoffeln und Salat (500 g)** 21,90 €
 Pork chop with fried potatoes and salad

🌿 = vegetarisch | vegetarian 🌿🌿 = vegan | vegan

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Wunsch gerne von unseren Servicemitarbeitern.

Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

SCHON
PROBIERT?



Schmecken Sie den Spirit of Cologne! Alle unsere hauseigenen Sünner Spirituosen können auf Nachfrage bei unserem Personal, dem Brauwelt-Shop in Kalk oder Online unter www.brauwelt-koeln.de/shop erworben werden. Ideal als Geschenk oder zum selber genießen. Traditionell, Nachhaltig und zu 100% Köln!

MÖNCH, IST DAS LECKER!

Exklusiv!
Nur in der
Fastenzeit
erhältlich!

SO LECKER KANN FASTEN SCHMECKEN.

Zur Erinnerung an die Fastenzeit der Mönche von Aschermittwoch bis Ostern haben wir diese rheinische alte Spezialität vor einigen Jahren wieder aufleben lassen und eingebraut.

Bernsteinfarben und damit an unsere historischen Sudkessel erinnernd schimmert das Bier im Glaskrug.

Die typischen malzigen, aber fruchtigen Aromen über dem Glas lassen die Herkunft der Braustätte nicht verleugnen und werden durch die Obergärung verstärkt wahrgenommen.

Der Bierstil ist durch den malzbetonten Geschmack und den volleren Körper ideal, um die Fastenzeit gemäß dem Motto „**Flüssiges bricht das Fasten nicht**“ zu überbrücken.

Angenehmer süßer, fast schon süffiger Abgang der mit einer leichten Aromahopfennote den Gaumen verwöhnt.

Speiseempfehlung für alle, die nicht am Fasten teilnehmen: unser hausgemachter Sauerbraten.

Für Fastende: Ein zweites Glas Fastenbier!

Prozent: vol. 5,4 % alk.

Aromen: Karamell, Kakao

Brauart: Obergärung, unfiltriert



**Mühlen Fastenbier – eine Starkbier-Spezialität
aus der Brauerei zur Malzmühle.**