

## MITTAGSTISCH

Tagessuppe + Dessert  
Mo.-So. von 12:00 - 17:00 Uhr

## SCHNITZELTAG <sup>A-C</sup> - 8,99 €

Alle Schnitzel mit Pommes Frites (ohne weitere Beilagen)  
Jeden Montag ab 17:00 Uhr

## REIBEKUCHENTAG <sup>A-C</sup> - 6,50 €

Tagessuppe + Reibekuchen + Apfelmus  
Jeden Mittwoch ab 12:00 Uhr

## MUSCHELN <sup>M</sup>

Von September bis Februar - im Januar und Februar nur auf Vorbestellung

## OKTOBERWOCHE

Seien Sie zu Gast auf unserem Oktoberfest oder genießen Sie unsere bayrischen Spezialitäten.

Du findest uns auf



## SALATE

Alle Salate servieren wir mit frischem Brot.

TOMATE MOZZARELLA <sup>G</sup>	8,90 €
der leichte vegetarische Salat - feine Mozzarellascheiben mit saftigen Tomaten und hausgemachtem Pesto	
FITNESS SALAT <sup>H</sup>	12,90 €
gebratene Hähnchenbruststreifen auf einer Variation von Blattsalat, Gurke, Tomaten, Mais, Nüssen und frischen Früchten	
NIZZA SALAT <sup>I, C, D</sup>	11,90 €
Thunfisch, serviert mit frischen Zwiebeln, Paprika, Gurke und Ei an grünem Blattsalat	
GRIECHISCHER SALAT <sup>G, I, 3</sup>	11,90 €
Salat mit Fetakäse, Paprika, Oliven, Tomaten, Gurke, Peperoni und frischen Zwiebeln	
CHEFSALAT <sup>C</sup>	11,90 €
knackige Salatvariationen, serviert mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern	
NORDSEE SALAT <sup>D, M</sup>	15,90 €
eine Auswahl an Räucherlachs, Flusskrebse, Garnelen und frischen Zwiebeln auf Salatbett	
„BURTSCHEIDER QUELLE“ SALAT	15,90 €
Salatvariationen, Tomaten, Gurke mit Hüftsteakstreifen und gebratenen Champignons	
DRESSINGS	
... Essig-Öl	
... würziges Honig-Senf-Dressing <sup>J</sup>	
... Joghurt-Dressing <sup>G, I, C</sup>	
... pikantes French-Dressing <sup>G, I</sup>	

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

Zu allen Suppen reichen wir als Beilage frisches Brot.

UNGARISCHE GULASCHSUPPE	4,90 €
herzhaft scharfe, deftige Suppe mit frischer Paprika und Rindfleisch	
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE <sup>A, G, I</sup>	4,90 €
serviert mit einer überbackenen Toastbrotscheibe	
TOMATENSUPPE <sup>G</sup>	4,00 €
eine herrlich mediterrane, mit frischen Kräutern verfeinerte Tomatensuppe unter einem Sahnehäubchen	
RINDFLEISCHSUPPE <sup>A</sup>	4,90 €
eine hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse	

## KLEINER HUNGER

<b>RUSTIKALER VORSPEISETELLER ZUR QUELLE</b>	11,90 €
drei Dips, Oliven, Peperoni, mittelalter Gouda, Schwarzwälder Schinken, Debreziner & herzhaftem Brot	
<b>HAWAII TOAST</b> <sup>A, G, I</sup>	7,90 €
Urlaubsgefühle auf dem Teller - Toast mit fruchtiger Ananas, Kochschinken, mit Käse überbacken, als Krönung dazu Preiselbeeren	
<b>LACHS</b> <sup>D, G, N</sup>	14,90 €
geräucherter, irischer Wildlachs mit Rösti-Ecken, frischen Zwiebeln und Sahnemeerrettich	
<b>HERINGE</b> <sup>D, G</sup>	13,90 €
hausgemachte Sahneheringe mit Bratkartoffeln und frischen Zwiebeln	
<b>DAMENTELLER</b> <sup>A, G, C, I</sup>	12,90 €
zwei kleine Schweinemedallions auf Toast mit frisch gebratenen Champignons, dazu Sauce Béarnaise	
<b>HERRENTELLER</b> <sup>A, G, I</sup>	13,90 €
drei kleine Schweinemedallions auf Toast mit gebratenen Zwiebeln, dazu Pfefferrahmsauce	
<b>CAMEMBERT</b> <sup>A, G, I</sup>	8,90 €
gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	
<b>MATJES</b> <sup>D</sup>	13,90 €
frische Matjesfilets mit knackigen Zwiebelringen, serviert mit Bratkartoffeln	

### BESTE CURRYWURST IN AACHEN

<b>CURRYWURST</b> <sup>I, 2, 4, A, 3</sup>	7,90 €
frische, feine Bratwurst mit hausgemachter Currysoße, serviert mit Pommes Frites und Röstzwiebeln. TV-Sendung „MEIN LOKAL, DEIN LOKAL“ – Gewinner August 2014	



<b>ZIGEUNERWURST</b> <sup>I, 2, 4, 3</sup>	7,90 €
der kleine Bruder vom Zigeunerschnitzel - leckere Bratwurst mit hausgemachter Zigeunersoße, dazu Pommes Frites	
<b>LOCKER MAX</b> <sup>C, 3</sup>	7,90 €
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke	
<b>STRAMMER MAX</b> <sup>A, C, G, I, 3</sup>	8,90 €
Kochschinken mit zwei Spiegeleiern auf Bauernbrot und hausgemachtem Kartoffelsalat	
<b>NORDSEETELLER</b> <sup>D, G</sup>	15,90 €
Matjes, Hering und Lachs mit Folienkartoffel und hausgemachtem Kräuterquark	

## HAUPTSPEISEN

SCHNITZEL „WIENER ART“ <sup>A, C</sup> paniertes Schweineschnitzel	12,90 €
CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL <sup>A, C, G</sup> paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in einer Rahmsoße	13,90 €
ZIGEUNERSCHNITZEL <sup>A, C, 1, 2, 4</sup> paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Zigeunersoße	13,90 €
PFEFFERRAHMSCHNITZEL <sup>A, C, G, 1</sup> paniertes Schweineschnitzel mit scharfer, hausgemachter Pfeffersoße	13,90 €
BAUERNSCHNITZEL <sup>A, C, G</sup> paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons, gebratenen Zwiebeln, serviert mit Kräuterbutter	14,90 €
PAPRIKARAHMSCHNITZEL <sup>A, C, G, 1</sup> paniertes Schweineschnitzel mit Paprikastreifen in einer pikanten Rahmsoße	13,90 €

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir wahlweise eine Beilage und einen kleinen gemischten Salat.

RUMPSTEAK <sup>G</sup> gebratenes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter	21,90 €
MADAGASKAR <sup>G</sup> für die, die es etwas schärfer mögen - gebratenes Rumpsteak mit hausgemachter Pfeffersoße	23,90 €
ZWIEBELRUMPSTEAK Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons und Kräutern	23,90 €

Alle unsere Rindersteaks bringen ca. 250 g auf die Waage. Wir braten unsere Steaks medium.  
Wer es lieber durch oder englisch gebraten haben möchte, lasse uns dieses wissen.  
Alle Rumpsteaks servieren wir mit einer Beilage Ihrer Wahl und einem kleinen gemischten Salat.

## BEILAGEN

jede weitere Beilage 3,50 €

Pommes Frites<sup>8, 2</sup> • Reis • Bratkartoffeln • kleiner gemischter Salat • Kroketten<sup>C, A, 2</sup> • gemischtes Gemüse • Rösti-Ecken • hausgemachter Kartoffelsalat • Salzkartoffeln • Folienkartoffel • Kartoffelpüree<sup>G</sup> • Nudeln<sup>A, C</sup> • Kartoffelknödel<sup>G, C, 1</sup>

## HAUPTSPEISEN

PIKANT <sup>G,1</sup> drei Medaillons vom Schwein mit pikanter Pfeffersoße, Pommes Frites und Salat	17,90 €
FRUCHTIGES HÄHNCHEN ... PRALLE BRÜSTCHEN <sup>G,C,1</sup> zwei Hähnchenbrustfilets mit fruchtigen Pfirsichhälften und Käse überbacken, Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Salat	15,90 €
SINGAPUR <sup>G</sup> gebratenes Putenbrustfilet mit einer würzigen Früchte-Curry-Soße, dazu Pommes Frites und Salat	15,90 €
GRILLTELLER <sup>G</sup> ... <b>DAS LIEBLINGSGERICHT UNSERER GÄSTE</b> leckere Filets vom Schwein, Rind und Pute, Speck, frischen Champignons, serviert mit Pommes Frites, einer Soße Ihrer Wahl und Salat	18,90 €
RINDERLEBER <sup>G,1</sup> Rinderleber „Berliner Art“ mit gebratenen Zwiebeln, gegrillten Apfelscheiben, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Apfelmus	12,90 €
KALBSLEBER <sup>G,1</sup> Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Zwiebeln, gegrillten Apfelscheiben, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Apfelmus	18,90 €
SAUERBRATEN <sup>A,C,G</sup> Aachener Sauerbraten mit hausgemachtem Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln	15,90 €
TAFELSPITZ <sup>G,N</sup> gekochter Tafelspitz mit einer leckeren Sahnemeerrettich-Soße, dazu Salzkartoffeln und Salat	15,90 €
GULASCH <sup>A,C</sup> herzhaftes Gulasch nach „Art des Hauses“ mit Nudeln und Salat	15,90 €
HIMMEL UND ÄD <sup>G,1,3,12</sup> gebratene Blutwurstscheiben mit gebratenen Zwiebeln, gegrillten Apfelscheiben, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelmus	11,90 €
FILETTOPF mit gebratenem Schweinefilet und zartem Rindersteak, frischem Gemüse, hausgemachten Bratkartoffeln und einer Soße Ihrer Wahl	18,90 €

## SOSSEN

jede weitere Soße 2,50 €

Champignonrahmsauce <sup>G</sup> • Zigeunersauce <sup>1,2,4</sup> • Sauce Béarnaise <sup>G,C</sup> • Sauce Hollandaise <sup>G,C</sup> •  
Sauerbratensoße • Currysoße <sup>1,2,4</sup> • Pfeffersoße <sup>G,1</sup>

## BURGERKARTE

HAMBURGER „RUSTIKAL“ <sup>A, 3</sup>	9,90 €
frischer, hausgemachter Rindfleisch-Burger in rustikalem Brot, mit saurer Gurke, roten Zwiebeln, Tomate und Salat, dazu Pommes Frites	
CHEESEBURGER „RUSTIKAL“ <sup>A, G, 3</sup>	10,90 €
frischer, hausgemachter Rindfleisch-Burger in rustikalem Brot, mit Cheddar-Käse, saurer Gurke, roten Zwiebeln, Tomate und Salat, dazu Pommes Frites	
DER BURGER MIT „PFIFF“ <sup>A, G, 3</sup>	10,90 €
frischer, hausgemachter Rindfleisch-Burger in rustikalem Brot, mit Jalapeño Chilis (scharf), Cheddar-Käse, saurer Gurke, roten Zwiebeln, Tomate und Salat, dazu Pommes Frites	
„Q-BURGER“ <sup>A, G, 3</sup>	11,90 €
frischer, hausgemachter Rindfleisch-Burger in rustikalem Brot, mit Bacon, saurer Gurke, roten Zwiebeln, Cheddar-Käse, Tomate und Salat, dazu Pommes Frites	
VEGGIE-BURGER <sup>A, G, 3</sup>	9,90 €
vegetarischer Burger in rustikalem Brot, mediterranes Gemüse, roten Zwiebeln, Cheddar-Käse, Tomate und Salat, dazu Pommes Frites	

## EXTRAS

Cheddar-Käse <sup>G</sup> oder Bacon	1,00 €
Double-Fleisch	3,00 €

## SOSSENAUSWAHL

- Herzhafte Bulls-Eye BBQ Soße | Steakhouse mit Zwiebeln und Paprika <sup>2, J</sup>
- Original Mississippi BBQ Soße | fruchtig, rauchig <sup>2, J</sup>
- Original Holländische Joppie Soße | mit Curry-Mayonnaise <sup>G, C, J, I, F, 1, 2</sup>

## FISCHGERICHTE

DA WIR FÜR SIE NUR MARKTFRISCHE WARE VERARBEITEN, FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH UNSERER AKTUELLEN FISCHAUSWAHL!

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

ROTKÄPPCHEN <sup>A, C</sup>	7,50 €
kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat	
PUMUCKL-TELLER <sup>3</sup>	7,50 €
Bockwurst mit Pommes Frites	
HIMMEL UND HUHN <sup>A, I, J, 8</sup>	7,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	
NEMO-TELLER <sup>D, A</sup>	7,50 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites	
RÄUBER-TELLER	0,00 €
leerer Teller mit Besteck (zum Räubern am Tisch)	

Alle Kindergerichte werden mit Ketchup & Mayo serviert.

## SÜSSE SÜNDEN

CRÊPE HEIDELBEERE <sup>A, G</sup>	7,00 €
Crêpe gefüllt mit Heidelbeeren, Vanilleeis und frischer Sahne	
CRÊPE <sup>A, G</sup>	7,00 €
hausgemachter Crêpe mit Vanilleeis und Schokoladensoße, garniert mit frischem Obst und frischer Sahne	
TARTUFO BIANCO <sup>G, C</sup>	6,90 €
Kaffee- und Zabaioneeis bedeckt mit Schaumgebäckstückchen, garniert mit frischen Früchten und frischer Sahne	
SOUFFLÉ <sup>A, G</sup>	6,90 €
Schokoladensoufflé gefüllt mit flüssiger Schokolade auf einem Vanillesoßenspiegel und frischer Sahne	
DAME BLANCHE <sup>G</sup>	5,90 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und frischer Sahne	
TIRAMISU <sup>G, 10, C</sup>	6,90 €
selbstgemachte Mascarpone-torte	
GEMISCHTER EISTELLER <sup>G</sup>	4,90 €
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit frischer Sahne	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA <sup>2,11,3,8</sup>	0,2 L	2,00 €	ARIZONA EISTEE <sup>3,11</sup>	0,2 L	3,50 €
FANTA <sup>2,3</sup>	0,2 L	2,00 €	APFELSCHORLE	0,2 L	2,00 €
SPRITE <sup>3</sup>	0,2 L	2,00 €	TONIC WATER <sup>10</sup>	0,2 L	2,50 €
COLA-LIGHT   ZERO <sup>2,3,4,8,11</sup>	0,2 L	2,00 €	BITTER LEMON <sup>10,3</sup>	0,2 L	2,50 €
MEZZO MIX <sup>3,2,11</sup>	0,2 L	2,00 €	GINGER ALE <sup>2,3</sup>	0,2 L	2,50 €
WASSER	0,2 L	2,00 €	RED BULL <sup>2,3,11</sup>	0,2 L	3,00 €
FLASCHE WASSER	0,75L	5,50 €	ORANGINA <sup>2</sup>	0,2 L	2,50 €
STILLES	0,2 L	2,00 €	TAFELWASSER <sup>A LA AMT</sup>	0,2 L	1,30 €
FLASCHE STILLES	0,75L	5,50 €	SANGRITA <sup>3,2</sup>	4CL	2,00 €
GAFFELS FASSBRAUSE	0,33L	2,60 €			

## SÄFTE

APFELSAFT	0,2 L	2,50 €	KIRSCHNEKTAR <sup>3</sup>	0,2 L	2,50 €
ORANGENSAFT	0,2 L	2,50 €	BANANENNEKTAR <sup>3</sup>	0,2 L	2,50 €
JOHANNISBEERNEKTAR <sup>3</sup>	0,2 L	2,50 €	MARACUJANNEKTAR <sup>3</sup>	0,2 L	2,50 €
TOMATENSAFT <sup>3</sup>	0,2 L	2,50 €	GRAPEFRUITSAFT <sup>3</sup>	0,2 L	2,50 €
ANANASSAFT <sup>3</sup>	0,2 L	2,50 €	... ALS SCHORLE	0,4 L	4,00 €

RHARBARBAR, APFEL, JOHANNISBEERE,  
ORANGE, ZITRONE-LIMETTE, LIMETTE-GURKE

## HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE <sup>11</sup>	2,00 €	TASSE KAKAO MIT SAHNE <sup>G</sup>	2,50 €
MILCHKAFFEE <sup>G,11</sup>	2,70 €	TASSE KAKAO <sup>G</sup>	2,00 €
LATTE MACCHIATO <sup>G,11</sup>	2,70 €	TEE	2,00 €
ESPRESSO <sup>11</sup>	2,00 €	FRISCHER PFEFFERMINZTEE	3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO <sup>G,11</sup>	2,20 €	INGWER-ORANGENTEE	3,50 €
DOPPELTER ESPRESSO <sup>11</sup>	3,50 €	FRISCHER SALBEITEE	3,50 €
CAPPUCCINO <sup>G,11</sup>	2,20 €	GROG MIT 4 CL RUM	3,50 €
CAPPUCCINO MIT SAHNE <sup>G,11</sup>	2,50 €	GLÜHWEIN <sup>N</sup>	2,50 €
		HEISSE ZITRONE	2,50 €



## APERITIF

MARTINI BIANCO <sup>N</sup>	4 CL	3,50 €
MARTINI ROSSO <sup>N</sup>	4 CL	3,50 €
MARTINI DRY <sup>N</sup>	4 CL	3,50 €
MARTINI D`ORO <sup>N</sup>	4 CL	3,50 €
CAMPARI O-SAFT <sup>2</sup>	4 CL	4,00 €
APEROL SPRITZ <sup>2.10</sup>	4 CL	5,00 €
HUGO	4 CL	5,00 €
PORTWEIN	5 CL	3,00 €

## WEINE

### WEISSWEINE <sup>N</sup>

GLAS	0,1 L	2,30 €
GLAS	0,2 L	4,60 €
KARAFFE	0,25 L	5,30 €
KARAFFE	0,5 L	10,50 €

### ROTWEINE <sup>N</sup>

GLAS	0,1 L	2,30 €
GLAS	0,2 L	4,60 €
KARAFFE	0,25 L	5,30 €
KARAFFE	0,5 L	10,50 €

### ROSÉ <sup>N</sup>

GLAS	0,1 L	2,30 €
GLAS	0,2 L	4,60 €
KARAFFE	0,25 L	5,30 €
KARAFFE	0,5 L	10,50 €

## SEKT

SEKT	0,1 L	3,00 €
	0,7 L	18,00 €

## BIERE

BITBURGER VOM FASS <sup>A</sup>	0,2 L	1,60 €
	0,3 L	2,30 €
	0,4 L	3,20 €
RADLER <sup>A</sup> , ALSTER <sup>A</sup> , SCHUSS <sup>A</sup> , DRECKSAK <sup>A</sup>	0,2 L	1,60 €
	0,3 L	2,30 €
	0,4 L	3,20 €
GAFFEL KÖLSCH VOM FASS <sup>A</sup>	0,2 L	1,60 €
	0,3 L	2,30 €
	0,4 L	3,20 €
HANNEN ALT <sup>A</sup>	0,33 L	2,60 €
HEFEWEIZEN - HELL, DUNKEL <sup>A</sup>	0,5 L	3,60 €

## ALKOHOLFREIE BIERE

WEIZEN ALKOHOLFREI <sup>A</sup>	0,33 L	2,60 €
	0,5 L	3,60 €
BITBURGER ALKOHOLFREI <sup>A</sup>	0,33 L	2,60 €
MALZBIER <sup>A</sup>	0,33 L	2,60 €
	0,5 L	3,60 €

## ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 2 MIT FARBSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN
- 5 MIT SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT
- 6 MIT SÜSSUNGSMITTEL ASPATAM  
(ENTH. PHENYLALANINQUELLE)
- 7 MIT SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM
- 8 MIT PHOSPHOR
- 9 GESCHWEFELT
- 10 CHININHALTIG
- 11. KOFFEINHALTIG
- 12 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 13 GESCHWÄRZT
- 14 GEWACHST
- 15 GENTECHNISCH VERÄNDERT

## ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE
- B KREBSTIERE
- C EIER UND EIERERZEUGNISSE
- D FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
- E ERDNÜSSE UND ERDNÜSSERZEUGNISSE
- F SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
- G MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
- H SCHALENFRÜCHTE
- I SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- J SENF UND SENFERZEUGNISSE
- K SESAMSAMEN
- L LUPINEN
- M WEICHTIERE  
(SCHNECKEN, MUSCHELN, KALAMARE, AUSTERN)
- N SCHWEFELDIOXID UND SULPHIDE

## SPIRITUOSEN

ELS	2 CL	2,00 €	FERNET BRANCA	2 CL	2,00 €
PICCOLO	2 CL	2,00 €	UNDERBERG	2 CL	2,00 €
KORN	2 CL	2,00 €	GRAPPA	2 CL	3,00 €
OUZO <sup>N</sup>	2 CL	2,00 €	CALVADOS	2 CL	3,00 €
MALTESER	2 CL	2,00 €	KIRSCHWASSER	2 CL	3,00 €
JUBI	2 CL	2,00 €	RAMAZZOTTI	2 CL	3,00 €
SAMBUCA	2 CL	2,00 €	OBSTLER	2 CL	3,00 €
BESSEN JENEVER	2 CL	2,00 €	WILLIAMS BIRNE	2 CL	3,00 €
FÜRST BISMARCK	2 CL	2,00 €	HIMBEERGEIST	2 CL	3,00 €
SLJIVOVICA	2 CL	2,00 €	AVERNA	2 CL	3,00 €
DOORNKAAT	2 CL	2,00 €	BACARDI	2 CL	3,00 €
JÄGERMEISTER	2 CL	2,00 €	TEQUILA WEISS / GOLD	2 CL	2,00 €
WODKA <sup>A</sup>	2 CL	2,00 €	WACHOLDER	2 CL	2,00 €
CYNAR <sup>1,10</sup>	2 CL	2,00 €	LIKÖR 43	1 CL	2,00 €

## LIKÖRE

JULISCHKA	2 CL	2,00 €	EIERLIKÖR	2 CL	2,00 €
AMARETTO <sup>H,N</sup>	2 CL	2,00 €	BAILEYS <sup>2,3,G,N</sup>	2 CL	3,00 €
GRAND MARNIER	2 CL	2,00 €			

## WEINBRAND & COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP <sup>N</sup>	2 CL	3,50 €	ASBACH	2 CL	2,00 €
HENNESSY VSOP <sup>1</sup>	2 CL	3,50 €	MARIACRON <sup>1</sup>	2 CL	2,00 €

## WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED	2 CL	4,00 €	JIM BEAM	2 CL	4,00 €
JOHNNIE WALKER BLACK	2 CL	5,00 €	JACK DANIELS	2 CL	4,00 €
CHIVAS	2 CL	4,00 €	WHISKEY COLA	2 CL	5,00 €

# CORNELIUS BRÄU

SEIT 2010 IST AACHEN WIEDER IM BESITZ EINER STOLZEN PREMIUM-MARKE.

DIE TRADITIONELLE AACHENER MARKE AUS DEN 20ER JAHREN HEBT SICH WOHLTUEND VOM MAINSTREAM DER AUF DEM HEUTIGEN MARKT BEFINDLICHEN BIERE AB. CORNELIUS-BRÄU STELLT UNTERGÄRIGE SPEZIALBIERE, NACH TRADITIONELLEN BRAUVERFAHREN UND ALTER AACHENER FAMILIENREZEPTUR HER. UNSERE SPEZIALBIERE WERDEN IM TRAPPISTENBIERGLAS AUSGESCHENKT:



## SANCTUS

0,33 L 4,00 €

Geschmacksnote leicht fruchtig, leicht und angenehme Bittere treten in Erscheinung, der Geschmack kommt frisch und spritzig zur Geltung.

## OPULENTUS

0,33 L 4,00 €

Ein Starkbier von feinem, würzigen Aroma und rubinrotem Glanz.

## ELIGIUS

0,33 L 4,00 €

Eine Variation aus verschiedenen Aromahopfen geben dem Spezialbier seine einzigartige leichte Zitrusnote.

## FRUCTUS

0,33 L 4,00 €

Spezialbier mit fruchtigem Charakter, es zeichnet sich durch seine rötliche Farbe aus und wird geschmacklich von einer leichten Süße (Himbeere/Kirsche) begleitet.