



> B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

Herzlich Willkommen im Brodhaus

seit 1378



Das Brodhaus in Einbeck ist das älteste Wirtshaus in Niedersachsen. Es liegt direkt am Marktplatz von Einbeck, somit ist es das Herzstück Einbecks.

Das Brodhaus ist nicht nur das Herzstück Einbecks, sondern auch unseres.

Es ist uns eine besondere Ehre mit dem Brodhaus ein Teil von Einbeck zu sein, daher legen wir sehr viel Wert darauf, dass sich Einbeck in unserer Karte wiederfindet.

Sämtliche Bierspezialitäten der **Einbecker Brauerei** können Sie im Brodhaus genießen. Sie sind unentschlossen, welches Bier Ihnen mundet? Probieren sie unsere Einbecker Bierprobe!

Unsere Gerichte werden mit den Gewürzen der „**Einbecker Jung**“ verfeinert. Ebenso finden Sie in diversen Gerichten den traditionellen Einbecker Senf aus der **Senfmühle** wieder.

Der **Fruchthandel Behrens** aus Vogelbeck versorgt uns regelmäßig mit knackig frischen Salaten und saisonalen Gemüsespezialitäten.

Vom Wein des **Weinhandel Jörns** bis zum Einbecker Schnaps bei uns ist „Einbeck“ Programm.

In guter Atmosphäre servieren wir Ihnen regionale, frische & ehrliche Küche.

Mit einem fantastischen Team werden wir Sie gerne verwöhnen.

Aneka und Sven Falke



> B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

Vorspeise

starters

Curry-Zitronengras-Suppe mit Kartoffelbaguette ^(a,g,h,i) 8,90 €

Verfeinert mit Ingwer, Kokosmilch, und Koriander

curry lemon gras soup with bread

Einbecker Senfsuppe ^(i,g)

Die Einbecker Senfsuppe hat mittlerweile schon Tradition und darf nicht fehlen.

Mit dem Senf der Einbecker Senfmühle wird hier eine cremige Vorspeise kreiert.

Dazu empfehlen wir Weizenbock

7,90 €

Einbecker mustard soup

Tatar vom geräucherten Lachs mit hausgemachten Röstitalern

dazu Salat ^(a,d)

Dazu empfehlen wir Brauherren

tartar smoked salmon with roasted potato

11,90 €

**Gebackene Camembert-Taler mit Preiselbeeren, Kartoffelbaguette
und Salatbeilage** ^(g)

Dazu empfehlen wir saisonales Bock Bier

baked mini cheese with berrys and bread

9,90 €

**Rinder-Carpaccio mit Trüffelmayonnaise, Faberbohnen,
Parmesan und Kartoffelbaguette** ^(a)

Dazu empfehlen wir Brauherren

carpaccio with truffle mayonnaise, beans, cheese and potato bread

16,90 €

Kalte Speisen

cold menu

Kaisersülze mit Bratkartoffeln ^(g,i,j)

Kaisersülze mit Bratkartoffeln und Remoulade

Brawn in aspic with fried potatoes

16,50 €

Matjes mit Bratkartoffeln ^(d)

Matjes Hausfrauen-Art dazu Bratkartoffeln

herring fillet with apple onion cream sauce and fried potatoes

16,90 €



> B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

Hauptspeise

main menu

Schnitzel Wiener Art mit Pommes^(a,j,c)

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinerücken dazu Pommes und Beilagensalat

18,90 €

Dazu empfehlen wir Einbecker Hell

escalope with french fries and salad

Champignonrahmschnitzel mit Kroketten^(a,j,c)

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinerücken mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Beilagensalat

20,90 €

Dazu empfehlen wir Einbecker Hell

escalope with mushroom sauce, croquettes and salad

Einbecker-Wirtshaus-Schnitzel dazu Kartoffelgratin^(a,j,c)

Saftiges Schnitzel paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf, Zwiebeln dazu hausgemachte Einbecker Senf Soße aus dem traditionellen Senf der Einbecker Senfmühle mit Gratin und Beilagensalat

22,90 €

escalope with homemade mustard sauce from the traditional mustard mill of Einbeck with potato gratin and salad

Brodhaus Schnitzel mit Bratkartoffeln^(a,j,c)

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinerücken überbacken mit Bacon und Käse mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

21,90 €

Dazu empfehlen wir Saisonales Bockbier

escalope with bacon and cheese, fried potatoes and salad

Hausgemachtes Kesselgulasch^(c)

dazu Spätzle

18,90 €

Dazu empfehlen wir Einbecker Dunkel /Saisonales Bockbier

homemade goulash served with fresh spaetzle

Putenmedaillons in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce dazu Wildreis und Beilagensalat^(g,i)

19,90 €

Dazu empfehlen wir Einbecker Dunkel /Saisonales Bockbier

Turkey medallions in a fruity apricot chili sauce with rice and side salad



> B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

Marc's Burger

Rindfleischpattie, Röstitaler, Spiegelei, Tomate, Gurke, Cheddar, Salat, rote Zwiebeln, mit hausgemachter Burger-Soße, dazu Pommes

17,90 €

beef patty, roasted potatoes, fried egg, tomato, cucumber, cheddar red onions, salad, homemade burger sauce, served with fries

Svens Burger

Rindfleischpattie, Cheddar, Bacon, rote Zwiebeln, Salat hausgemachte Burger-Soße, dazu Pommes

16,90 €

beef patty, cheddar, bacon, red onions, salad, homemade burger sauce, served with fries

Vegetarisch

Vegetarian

Knöpflepfanne mit Romanesco, Haselnüssen, Mandeln, in gebräunter Butter mit hausgemachtem Limetten-Schmand-Dip

dazu Beilagensalat ^(a,g)

18,90 €

pasta dumplings with romanesco, nuts, browned butter with a homemade lime sour cream and side salad

Erbsen-Bratling auf Linsen-Dal orientalisches abgeschmeckt mit

Beilagensalat ^(h)

19,90 €

pea patty, on lentil vegetables with oriental flavor and a side salad

Vegetarischer Burger

Erbsen-Bratling, Schmand-Limetten-Creme, Röstitaler, Salat, Tomate, Cheddar, rote Zwiebeln, dazu Pommes

17,90 €

pea patty, homemade lime sour cream, cheddar, red onions, salad, roasted potato served with fries



> B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

Salate

salad

Gemischter Salat⁽ⁱ⁾

mit hausgemachtem Dressing und Kartoffelbaguette

14,50 €

salad with homemade dressing and bread

- **Hähnchenbruststreifen** - 5,90 €
with chicken

Beilagensalat⁽ⁱ⁾

Knackig frischer Salat mit hausgemachtem Dressing

4,50 €

small garnish salad with homemade dressing

Kinder

kids

Gold-Hopfen-Teller

(Nuggets mit Pommes)

nuggets with french fries

6,50 €

Küchen-Chef-Teller

(kleines Schnitzel mit Pommes)

small escalope with french fries

7,50 €

Dessert

Blaubeer-Amarettini-Tarte mit Vanille-Schmand-Creme im knusprigem Schokoladenmantel^(g)

8,90 €

blueberry tart with vanilla cream in a crispy chocolate coating

Erdbeer-Biskuitroulade mit Erdbeermousse^(g)

7,90 €

strawberry roll with strawberry mousse

Walnuss-Schokoladen-Tarte^(g)

8,90 €

mit Walnuss-Ganache, fein abgestimmt mit Orangen-Gel,
Schokoladen-Buttercreme und karamellisierten Walnüssen

walnut chocolate tarte, with orange cream, and caramelized walnut



> B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

Getränke

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta	0,33 l	4,10 €
Cora Einbecker Erfrischungsgetränk ein Mix aus Cola und Orange	0,33l	3,90 €
Graf Metternich	0,25l	3,10 €
-classic- oder -naturell-	0,75l	7,20 €
Tonic Water	0,2l	3,20 €

Säfte von Schorlen

Apfelsaft klar -Creydt- Orangensaft, Rhababersaft	0,2l / 0,4l	3,90 € / 5,10 €
Rhababerschorle	0,4 l	4,10 €
Apfelschorle	0,4 l	4,10 €

Heiße Getränke

Kaffee Crema	3,10 €	Heiße Schokolade Hell	3,90 €
Espresso Macchiatto	3,10 €	Heiße Schokolade Dunkel	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €	Schokoccino	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €	(dunkle Schokolade mit Espresso)	
Cappuccino	3,90 €	Whitepresso	3,90 €
Espresso	2,90 €	(helle Schokolade mit Espresso)	
Doppelter Espresso	4,90 €		

Tee

Grüner Tee	2,90 €	Rooibos Tee	2,90 €
Schwarzer Tee	2,90 €	Früchte Tee	2,90 €



> B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

Aperitif und Weine

Grauburgunder trocken	0,2l	7,20 €
Rotling Sommerlust	0,2l	7,20 €
Trollinger/Lemberger trocken Weinsberg	0,2l	7,50 €
Prosecco	0,1l	3,90 €
Aperol Spritz		7,90 €
Lillet Wild Berry		7,90 €
Schierkuja Spritz		7,90 €
Schierkuja Spritz (alkfr.)		7,90 €

Longdrinks

Havana Cola		7,90 €
Ein-Gin-Tonic	(Einbecker Gin)	8,50 €
Wodka-O		7,90 €



> BRODHAUS <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

Die Kurzen

Prinz Obstler	2cl	40,0 ‰	3,20 €
Prinz Alte Haselnuss	2cl	41,0 ‰	4,10 €
Prinz Alte Marille	2cl	41,0 ‰	4,10 €
Prinz Alte Himbeere	2cl	41,0 ‰	4,10 €
Linie Aquavit	2cl	41,5 ‰	3,20 €
Fernet Branca	2cl	35,0 ‰	2,80 €
Ramazotti	2cl	30,0 ‰	3,40 €
Jägermeister	2cl	35,0 ‰	2,80 €
Baileys auf Eis	2cl	17,0 ‰	3,60 €
Einbecker Bockbier Likör	2cl	30,0 ‰	4,20 €
Einbecker Senfkorn	2cl	40,0 ‰	4,20 €

Informationen über die enthaltenden Zusatzstoffe
sowie der Allergene:

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoffe
3. Süßungsmittel
4. Geschmackverstärker
5. Mit Phosphaten
6. Schwefel
7. Chinin
8. Koffein
9. Nitrit

Allergene:

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- g. Milchprodukte
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam Samen
- l. Lupinen
- m. Weichtiere

Sollten Sie Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.