

# Quefsch

Rodenkirchener Brauhaus



Wir freuen  
uns auf Euch!

Tradition  
seit 1910



Unsere aktuelle  
Speisekarte



Hauptstr. 7 · 50996 Köln-Rodenkirchen  
Reservierungen unter 0221 26 03 68 03

# **Ideal für Gruppen**

**ab 10 Personen**

**Vorbestellung erforderlich**

**Unsere Schnitzelplatte**, kleines Alpenschnitzel, Wiener Schnitzel, Schweine-Schnitzel, serviert mit Bratkartoffeln, Rösti und Pommes frites, dazu Schmorzwiebeln, Champignonrahmsauce und bunter Salat

**27,80 pro Person**

**Reibekuchen „all you can eat“**, hausgemachte Reibeküchlein, serviert mit Zimmermanns Schwarzbrot und Butter, dazu Apfelmus, Räucherlachs mit Kräutercreme und frisch angemachtem Tatar

**19,80 pro Person**



## SPANFERKEL-BRUNCH



**26.04. & 18.10.** 11:30 - 15:30 Uhr

Mit reichhaltigen Beilagen und vom Chef persönlich zubereitetem Kaiserschmarn aus der Guss-Pfanne.

**Um Reservierung wird gebeten.**

Unsere  
aktuelle  
Spelsekarte



Hauptstraße 7 • 50996 Köln-Rodenkirchen  
Reservierungen unter 0221 26 03 68 03  
Mehr Infos unter [www.brauhaus-quetsch.de](http://www.brauhaus-quetsch.de)

# SPEISEKARTE

Öffnungszeiten	Montag - Sonntag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr Sonntag bis 22:30 Uhr
Küchenzeiten	Sonntag - Donnerstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr Freitag - Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr



## Unsere Quetsch-Klassiker

**Kölsche Brotzeit**, mittelalter Gouda, Flönz und Schlömers Leberwurst, reich garniert, dazu eine Scheibe Zimmermann's Schwarzbrot & Röggelchen **14,9**

**Speckpfannkuchen**, aus BIO-Eiern, groß, dünn und kross, dazu eine kleiner Salat **15,9**

**Gebackener Camembert**, bester gereifter Camembert Royal, angerichtet mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Zimmermanns Schwarzbrot und Butter **16,9**



**Haussalat**, Salatvariation mit Wildkräutern und Sahnedressing, serviert mit saftigen Hähnchenbruststreifen kross umhüllt **18,3**

**Himmel un Äd, kross gebratene Flönz** von der Metzgerei Stürmer aus der Vringsstroß, mit Röstzwiebeln auf Kartoffelpüree mit Apfelkompott und karamellisierten Apfelspalten **18,9**

**Selbst hergestellte, frische Quetsch-Bratwurst**, 180 gr., mit unserer hauseigenen Würzmischung, serviert mit Wirsing-Kartoffelstampf **18,9**

**DER Quetsch-Burger**, 200 gr. bestes Bergischländer Rind-Patty, täglich frisch gewolft, *medium gegrillt*, mit Cheddar, Gurke, Tomate, Toppings aus eigener Herstellung, serviert mit Dip fries und hausgemachter Baconnaisse **22,5**

**als „BIG-Quetsch“** zzgl. 2. Rind-Patty & Cheddar-Käse + 8

**Königsforstschnitzel**, Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen Betrieben, mit einer frischen Champignonrahmsauce und Pommes frites **23,5**

**Rheinischer Sauerbraten**, nach Hausrezept eingelegt, dazu eine süß-herzhafte Sauce mit Rosinen, an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen **23,9**

**Roastbeef**, rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce **23,9**

**Wiener Schnitzel**, bestes, Münsterländer Kalbsfleisch aus der Hüfte geschnitten, in krosser Semmelpanade, dazu Pommes frites **29,5**



# SPARGELKARTE

Öffnungszeiten	Montag - Samstag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr Sonntag bis 22:30 Uhr
Küchenzeiten	Sonntag - Donnerstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr Freitag - Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr



## FRISCHER SPARGEL



**Beste Qualität aus dem badischen Bruchsal**

**Spargelcremesuppe** mit Croutons 8,8

*Wir servieren unseren Spargel bissfest. Sollten Sie Ihre Portion anders wünschen, sagen Sie bitte Ihrem Kellner Bescheid! Danke*

**Portion deutscher Spargel (500 gr.)**, serviert mit Butterbrätlingen, sowie wahlweise hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter **24,90**

zzgl. mit Schinkenmix (original, erstklassiger Parmaschinken und Kochschinken) **7,5**

*Wussten Sie das Spargel antioxidativ, immunstimulierend, antientzündlich sowie antibakteriell wirkt und Leberschäden verhindern oder beseitigen kann. Zur Schmeichelei für den Gaumen wurde der Spargel erst, nachdem die alten Römer den sehr bitteren Geschmack durch Zucht zu reduzieren vermochten. Der Spargel besteht zu 94% aus Wasser und zählt mit 16 kcal pro 100 gr. zu den besonders kalorienarmen Gemüsearten! Die glykämische Last ist äußerst niedrig, sodass er den Blutzuckerspiegel kaum beeindruckt.*



# SPEISEKARTE

Öffnungszeiten	Montag - Samstag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr Sonntag bis 22:30 Uhr
Küchenzeiten	Sonntag - Donnerstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr Freitag - Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr





## VORSPEISEN

- 3erlei-Dipvariation**, hausgemachte Dips - Mango Chili  
- Harissacreme mit Datteln  
- whipped Fetacreme
- serviert mit rustikalem Baguette (Brot extra 2,50 €) **8,5**

**Hausgemachte Rinderkraftbrühe** in der Terrine, mit Julienne Gemüse und Rindfleisch einlage **8,6**

**Antipasti** vom grünen und weißen Spargel, dazu geschmolzene Kirschtomaten und Olivencrostini mit Aioli Dip **14,5**

## HAUPTGERICHTE


- Unser Brauhaus-Fladen**, luftig krosser **Veganer**-Weizenfladen, verfeinert mit bestem, nativen Olivenöl, belegt mit
- „**der Elsässer**“ Schmand, Speck & Zwiebeln **16,6**
  - „**der Royale**“, Schmand, Lauchzwiebeln und gereiftem Camembert, dazu Preiselbeeren **16,6** 
  - „**der Vegano**“  vegane Creme mit Paprikamark und Knoblauch, belegt mit Paprika und Asiakohl, überbacken mit veganem Käse **16,6**

„**El Quetschos**“ **Currywurst**, 120 gr. original Bergischländer Rostbratwurst mit hauseigener, pikanter Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes frites **13,9**

**Spätzlepfanne** mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Comté überbacken **18,5** 

**Kartoffelrösti**, dazu unsere Rahmsauce mit frischen Champignons, an Salatbouquet **18,5** 

**Schaschlikspieß** nach „Omas Art“, serviert mit Pommes frites und Weißkrautgarnitur **18,5**

**Große Ofenkartoffel** mit veganer Sourcream an Wildkräutersalat mit Vinaigrette, dazu sautierte Champignons  **18,8**



# SPEISEKARTE

Öffnungszeiten Montag - Samstag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr  
Sonntag bis 22:30 Uhr

Küchenzeiten Sonntag - Donnerstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr  
Freitag - Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Gaffel  
Kölsch

**Tatar „für selbst anzemache“**, bestes Rindertatar mit Paprikapulver, Zwiebeln, Sardellen, Kapern, BIO-Eigelb und Gurkenwürfeln, dazu Butter, Schwarzbrot und Röllchen **19,9**



**Pikantes Pfännchen**, Paprikageschnitzeltes vom Bergischen Landschein, serviert mit Butterspätzle **21,9**



**Seelachsfilet** mit Parmesan-Kräuterkruste an Kartoffel-Erbsen-Püree **22,9**



**Alpenschnitzel**, Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen, nachhaltigen Betrieben mit Respekt vor dem Tier, mit Schinken und Raclettekäse gratiniert, dazu Kartoffelrösti und Preiselbeeren **23,5**

**Münchener Schnitzel**, Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen, nachhaltigen Betrieben mit Respekt vor dem Tier, mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen, in Brezelpanierung, dazu Kartoffel-Gurkensalat **23,5**

**Rumpsteak (260 gr. bestes „La Montura“ argentinisches Steakfleisch)**, mit hausgemachter Pfeffersauce, Dip fries und Beilagensalat **35,4**

## IMMER FREITAGS

**6 hausgemachte Reibeküchlein** serviert mit Zimmermanns Schwarzbrot und Butter, wahlweise mit:

- Apfelmus **11,8**
- hausgebeizter Lachs & Kräutercreme **17,9**
- frischem Tatar mit Zwiebelwürfelchen **17,9**

Und wer sich nicht entscheiden kann zwischen den 3 Varianten, bestellt einfach unser **Trifolium 17,9**

## DIE SÜSSE VERSUCHUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

**New York Cheesecake** mit Salzkaramellsauce, an heißen Kirschen **8,9**

**Kugel Bourbon-Vanilleeis** in einer Kekshülle, an Blaubeer-Ricottacreme **8,9**



# Quefsch

Rodenkirchener Brauhaus

## Oster-Brunch

Ostersonntag und -montag von 11-15 Uhr  
Reservierung erforderlich!



Unsere aktuelle  
Speisekarte



Hauptstr. 7 · 50996 Köln-Rodenkirchen  
Reservierungen unter 0221 26 03 68 03

Öffnungszeiten  
Küchenzeiten

Montag - Sonntag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr  
Sonntag - Donnerstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr  
Freitag - Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

## Unsere Pänzkarte

einschließlich bis Kinder 12 Jahre

<b>Popeye</b> , Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei	<b>6,50 €</b>
<b>Käpt´n Blaubär</b> , 3 hausgemachte Fischfilet- streifen in Knusperpanade mit Pommes Frites	<b>7,50 €</b>
<b>Max und Moritz</b> , kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites	<b>7,50 €</b>
<b>Donald Duck</b> , 3 hausgemachte Hähnchenfilet- streifen in Knusperpanade, mit Pommes frites und süß-sauer Dip	<b>7,50 €</b>
<b>Der Quetschi</b> , unser Quetsch-Burger in klein, dazu mit Pommes frites	<b>7,50 €</b>
<b>Kindereis</b> , 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Streuseln & Sahne	<b>2,50 €</b>
Kinderwasser oder 0,1l	<b>1,00 €</b>
Kinderschorle 0,1l	<b>1,30 €</b>



# APERITIF & SPIRITUOSEN

## APERITIF



Piccolo, trocken 0,2l 9,90 €

Conca D'oro, aus dem Herzen Italiens

*Nur als Flasche erhältlich*

Prosecco, Brut, Rosé 0,75l 37,50 €

*für den besonderen Moment*

Veuve clicquot 0,75l 98,00 €

Champagner *Nur als Flasche erhältlich*

*Pink Summer Spritz* 0,2l 7,50 €

*Gaffel Fassbrause Pink Grapefruit  
gepaart mit Prosecco auf Eis*

Aperol Spritz 0,2l 8,90 €

Limoncello Spritz 0,2l 8,90 €

*spritziger Sommeraperitif*

Sandemann Sherry 5cl 4,50 €

medium oder trocken

Martini bianco 5cl 4,50 €

Martini bianco-Pomgranate 4cl 9,50 €

Campari-Orange 4cl 9,50 €

Wodka-Lemon (Smirnoff) 4cl 9,50 €

Gin-Tonic (Bombay/Tanqueray) 4cl 9,50 €

Jacky-Cola (Jack Daniels) 4cl 9,50 €

## BRÄNDE

Quetsch Hausbrand 2cl 3,50 €

Asbach 2cl 3,50 €

Grappa Vuisinar 2cl 5,20 €

Carlos I. 2cl 5,20 €

Gran Duque D'Alba 2cl 6,50 €

## EDLE BRÄNDE ERLEBEN

*Scheibel*

Moor-Birne 40%vol. 2cl 4,80 €

Badischer Obstbrand 40%vol. 2cl 3,80 €

Waldhimbeer Geist 41%vol. 2cl 4,80 €

Altes Pflümle 43%vol – mit Fruchtatzug  
2cl 4,80 €

Schwarzwälder Kirschwasser 43%vol.  
2cl 4,80 €

Williams 2cl 6,50 €



**Unsere Nr. 1  
Spezialitäten**

Bernstein-Marille

& Haselnuss je 2cl 5,90 €

## SPIRITUOSEN

Oebels Ahle Korn 2cl 3,50 €

Ouzo of Plomari 2cl 3,50 €

Tequila 2cl 3,50 €

Eversbusch 2cl 3,50 €

Wodka Smirnoff 2cl 3,50 €

Sambucca 2cl 3,50 €

Flimm 2cl 3,50 €

Malteser Aquavit 2cl 4,00 €

Jubi Aquavit 2cl 4,00 €

Linie Aquavit 2cl 4,50 €

## KRÄUTER

Kabänes 2cl 3,50 €

Jägermeister 2cl 3,50 €

Kümmerling 2cl 3,50 €

Underberg 2cl 3,50 €

Fernet Branca 2cl 3,50 €

Mama Nero 2cl 3,50 €

Schwesterherz 2cl 3,50 €

Averna 2cl 4,00 €

Ramazotti 2cl 4,00 €

Amaro Montenegro 2cl 4,00 €





## WEINE

### weiß

<b>Weißburgunder</b>	0,2l	6,50 €
A. Diehl, Pfalz, trocken	1,0l	31,50 €
<b>Grauburgunder</b>	0,2l	7,80 €
Lorenz & Söhne, Rheinl.-Pfalz, trocken	0,75l	27,50 €
<b>Sauvignon blanc</b>	0,2l	8,90 €
Villa Maria, Neuseeland, trocken	0,75l	31,00 €
<b>Weinschorle</b>	0,2l	5,00 €
aus Weissburgunder		

### rosé

<b>Santa Cristina, Rosato</b>	0,2l	6,50 €
Toscana, trocken	0,75l	22,50 €

### rot

<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,2l	7,50 €
Montes Reserva, Chile, trocken	0,75l	24,50 €
<b>Primitivo Neprica</b>	0,2l	7,90 €
Weingut Tormaresca, Apulien, trocken	0,75l	25,50 €
<b>Leopard's Leap, Shiraz</b>	0,2l	7,60 €
Südafrika, trocken	0,75l	24,90 €

## WHISKY



Gaffel  
Kölsch

Jack Daniels 4cl 4,50 €

Bowmore 4cl 8,50 €  
12 Jahre-Single Malt Scotch Whisky

**Martini Fiero Lemonade 9,50 €**

wie Aperol Spritz, nur besser 😊, mit einer erfrischenden Note aus Bitter Lemon und Zitrone

**Köln Sunset Lemonade 9,50 €**  
**(ALKOHOLFREI)**

die alkoholfreie Variante zum Martini Fiero Lemonade, damit es nicht zum „hang over“ kommt

**Exotic Spritz 9,50 €**

die fruchtige Art einen Spritz zu genießen, ohne bittere Note

**Mojito 10,50 €**

ein karibischer Cocktail-Klassiker, mit einem Mix aus Rum-Aromen und feiner Süße, getoppt mit einer Minz-Zitrusnote

**Espresso-Martini 10,50 €**

besonders geeignet nach dem Essen, cremig und belebend



## DIE HEISSGETRÄNKE

Kaffee creme	2,90 €
Kännchen	5,70 €
Cappuccino	3,60 €
Espresso	2,90 €
Dopio	4,40 €
Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Glas Tee	2,80 €



**UNSER  
KAFFEE &  
ESPRESSO**

ist **BIO** und  
zu

**100%  
FAIRTRADE**



## DIE ALKOHOLFREIEN

**GEROLSTEINER**

Gerolsteiner Gourmet	0,33l	3,90 €
Gerolsteiner Gourmet	0,75l	7,80 €
Gerolsteiner naturell	0,33l	3,90 €
Gerolsteiner naturell	0,75l	7,80 €
Gaffel Fassbrause Zitr.	0,33l	4,30 €
<b>NEU</b> Gaffel Fassbrause	0,33l	4,30 €
<b>Pink Grapefruit</b>		
Pepsi	0,33l	4,30 €
Pepsi zero	0,33l	4,30 €
7up (weiße Zitronenlimonade)	0,33l	4,30 €
Schwip schwap	0,33l	4,30 €
Mirinda	0,33l	4,30 €
(gelbe Orangenlimonade)		

Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,90 €
Schweppes Pomgranate	0,2l	3,90 €
Schweppes Tonic	0,2l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,90 €
Vaihinger Apfelsaft	0,2l	3,90 €
Vaihinger Orangensaft	0,2l	3,90 €

## Natürlich selbstgemischt

Apfelschorle (trüb)	0,3l	4,30 €
Rhabarberschorle	0,3l	4,30 €
Maracujaschorle	0,3l	4,30 €
Johannisbeerschorle	0,3l	4,30 €
Mangoschorle	0,3l	4,30 €

## HOPFEN UND MALZ



Gaffel Kölsch vom Fass im Restaurant + Terrasse	0,2l	2,50 €
Gaffel Kölsch vom Fass in der Schänke	0,2l	2,20 €
(ausgenommen Sky oder Dazn Übertragungen)		

**Gaffel Wiess vom Fass** 0,3l 4,30 €  
*\*im geeisten Glas serviert\**

**Erdinger Helles vom Fass** 0,5l 5,90 €  
*\*im geeisten Steinkrug serviert\**

Erdinger Urweisse	0,5l	5,90 €
Erdinger Weizen frei	0,5l	5,90 €
Erdinger Grapefruit frei	0,33l	4,30 €
Erdinger Zitrone frei	0,33l	4,30 €
Gaffel frei	0,33l	4,30 €
Sünner Malzbier	0,33l	4,30 €

Gaffel Lemon 0,33l 4,30 €

