

Mädchen-Frühshoppen!

11. Oktober 2026

Brauhaus Quetsch

Einlass: 10:30 Uhr

Ende ca. 16 Uhr

Karten an der Theke zu kaufen

Eintritt: 20 Euro

SPANISCHER ABEND 04.07.

Gaffel
Kölsch

SPANISCHER ABEND

— • EN LA CASA • —

de Quetsch



04.07. ⌚ ab 18 Uhr

PAELLA DE MARISCO
AUS DER RIESENGUSSPFANNE,
GRILLSPEZIALITÄTEN UND ANDERE
SPANISCHE KÖSTLICHKEITEN ALS BUFFET

45,00 € p. P.



¡OLÉ!



*Ob Sangría, Tinto de Verano
oder doch lieber ein kühles Bier,
für das leibliche Wohl ist gesorgt.*



Für ein kleines Programm
ist auch gesorgt!

¡Bienvenidos!
* A Noche Española *

Paella Valenciana
Vino Tinto
Sangría
Tarta de Santiago



LASSEN SIE UNS
DAS SÜDLÄNDISCHE
FEELING AN DIE
RIVIERA BRINGEN!



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, hausgemachten Hähnchencrossies **18,3**

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

Selbst hergestellte, frische Quetsch-Bratwurst, 180 gr., mit unserer hauseigenen Würzmischung, serviert mit Kartoffel-Erbsenpüree **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 Remouladen-sauce **23,9**

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



Pfifferling-Aktionen



Portion Pfifferlinge **8,5**

Sautierte Pfifferlinge mit grünem Spargel und
Rosmarinbrätlingen **19,5**



Saftiges Schweineschnitzel vom bergischen
Landschwein, serviert mit Rahmpfifferlingen und
Bratkartoffeln **25,9**

Fladen des Monats

Luftig krosser Weizenfladen, verfeinert mit
bestem, nativen Olivenöl, belegt mit
Creme, Speck, frischen Pfifferlingen
und Lauchzwiebeln **17,9**



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**



Gazpacho Andaluz mit Knoblauchcroutons **8,6**

Melonenmix mit Manchegokäse und Serranoschinken **14,5**

HAUPTGERICHTE

Flammkuchen mit Honig-Schmand-Creme, gereiftem Ziegenkäse, Walnüssen und Granatapfelkernen **15,9**

Unser Brauhaus-Fladen, *Teigling hergestellt von der Backerei Pistono*, luftig krosser **Veganer**-Weizenfladen, verfeinert mit bestem, nativen Olivenöl, belegt mit

- „**der Elsässer**“ Schmand, Speck & Zwiebeln **16,6**
- „**der Vegano**“  vegane Creme mit Paprikamark und Knoblauch, belegt mit Paprika und Asiakohl, überbacken mit veganem Käse **16,6**

Sommersalat aus Melonenmix, Schafskäse, Oliven, Gurke, Rucola und Blattsalaten, Cherrytomaten, in einer erfrischenden Avocado-Schafskäse-Vinaigrette **14,9**
dazu 5 Gamberoni + 7,8



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

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

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

Gegrillte Brust vom Freilandhahn, gefüllt mit Bacon Jam, dazu Big Pete's Spicy Blueberry BBQ Sauce und kalter Süßkartoffel-Schafskäsestampf **18,5**

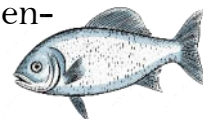


SPEISEKARTE

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



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, an sommerlichem Salat **35,4**
dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln **+ 4,3**

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 und Mangopüree **8,9**

Traum von Keks & Eis, Bourbon-Vanilleeis, ummantelt mit einem Kekscrunch, an Blaubeer-Ricottacreme **8,9**





**Garantiert ohne Farb , Konservierungs und
Zusatzstoffen!**

Aus eigener Herstellung

(Probieren erwünscht – Fragen Sie bitte Ihren Kellner)

220 ml

zum Einführungspreis von 3,90 €

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

Popeye, Spinat mit Kartoffelpüree und
Spiegelei 6,50 €

Käpt'n Blaubär, 3 hausgemachte Fischfilet-
streifen in Knusperpanade mit Pommes Frites 7,50 €

Max und Moritz, kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites 7,50 €

Donald Duck, 3 hausgemachte Hähnchenfilet-
streifen in Knusperpanade, mit Pommes frites
und süß-sauer Dip 7,50 €

Der Quetschi, unser Quetsch-Burger in klein,
dazu mit Pommes frites 7,50 €

Kindereis, 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit
Streuseln & Sahne 2,50 €

Kinderwasser oder 0,1l 1,00 €

Kinderschorle 0,1l 1,30 €



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 Fruchtauszug
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

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

rosé

Santa Cristina, Rosato	0,2l	6,50 €
Toscana, trocken	0,75l	22,50 €

rot

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

WHISKY



Gaffel
Köln

Jack Daniels 2cl 4,50 €

Bowmore 2cl 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 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 €
NEU Gaffel Fassbrause	0,33l	4,30 €
Pink Grapefruit		
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 €
Grapefruitschorle	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 €
<i>*im geeisten Glas serviert*</i>		

Erdinger Helles vom Fass	0,5l	5,90 €
<i>*im geeisten Steinkrug serviert*</i>		

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 €
Gaffel Zero0,0	0,33l	4,30 €

