Gaffel Kölsch

Quetsch

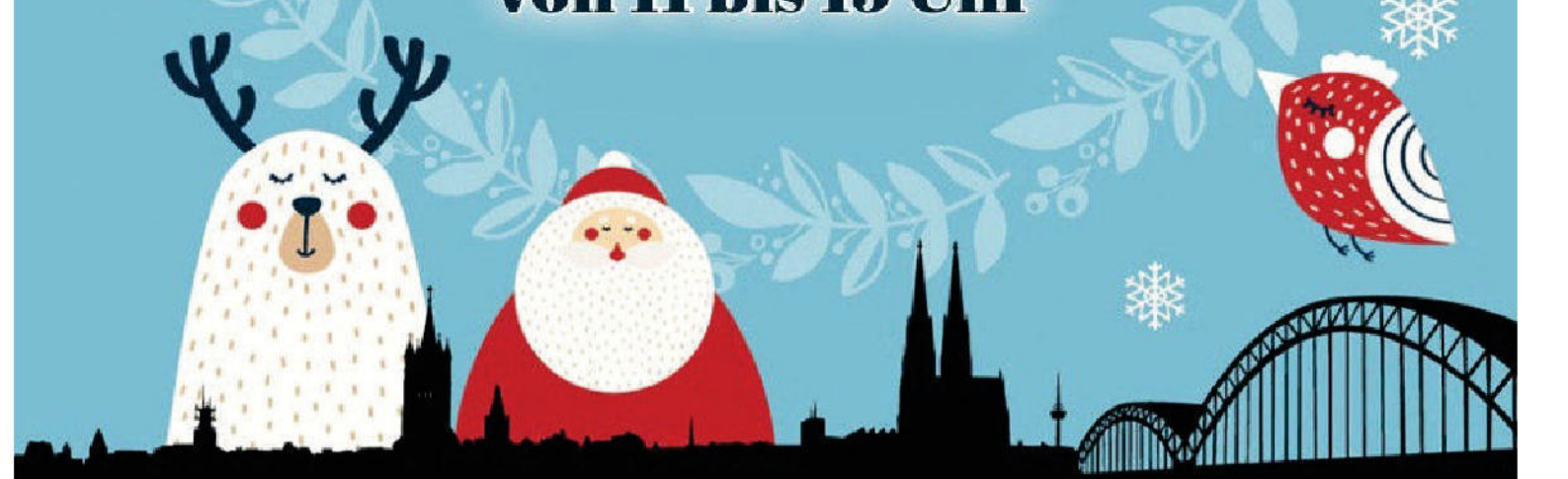
Rodenkirchener Brauhaus

Weihnachts Brunch

Für die ganze Familie

25. + 26.12.

von 11 bis 15 Uhr



Reservierungen unter Tel. 0221 - 26 03 68 03

Quetsch

Rodenkirchener Brauhaus

KNEIPEN-SITZUNG 3.0

7. JANUAR 2027

Einlass: 17.00 Uhr Beginn: 18.30 Uhr



Programm: Schmuckstückchen-Chor, Boris Müller „Doof Nuss“, Ne Jung us em Veedel, Willi und Ernst, BrassGazz, Volker Weininger, Marita Köllner

Karten-Vorverkauf ab Mitte September im Brauhaus Quetsch, Eintritt EUR 33,00

Hauptstraße 7 • 50996 Köln-Rodenkirchen
Reservierungen unter 0221 26 03 68 03
Mehr Infos unter www.brauhaus-quetsch.de

Quetsch

Rodenkirchener Brauhaus

Reservierungen unter 0221 – 26 03 68 03



Wir bieten Ihnen entweder

- eine ¼ Freiland-Gans, mit Apfelrotkohl, Sonntagsklößen, Bratapfel, glasierten Maronen und klassischen Gänsejus für **48,00 €** an, oder
- eine ganze Freiland-Gans, am Tisch tranchiert, mit Apfelrotkohl, Sonntagsklößen, Bratapfel, glacierten Maronen und klassischer Gänsejus für **197,00 €**

Nur auf Vorbestellung!

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, frittierter Petersilie, Zimmermanns Schwarzbrot und Butter **16,9** veggie

Haussalat, Salatvariation mit Wildkräutern und Sahnedressing, serviert mit saftigen Hähnchenbruststreifen kross umhüllt **18,8**

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 Kartoffel-Wirsingstampf **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 Baconnaise **22,9**

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 **23,9**

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 **29,8**




GANS SCHÖN
WILD
BUFFET
Glühweinempfang
Mit Gans-, Wild- und Grillspezialitäten
Ab 4 Personen
1 Flasche Rotwein
gratis
20.11.
ab 18:30 Uhr
69,90 €

„Gans schön Wild“ Buffet

- Glühweinempfang/heißer Apfelpunch

- Winterliches Focacccia
- Suppe
- Gebratene Gänseleber
- Raclettestation
- Endiviensalat mit Speck und Kartoffeldressing
- Gänsebraten am Buffet tranchiert
- Diverse Grillköstlichkeiten
- Hirschsteaks vom Grill
- Rotkohl
- Maronen
- Klöße
- Gänsejus
- Wildgulasch mit Spätzle
- getrüffeltes Wildtello tonato
- Brätlinge aus der Riesenpfanne
- Grillgemüse
- Capresesalat

- Crêpe Suzette
- Mascaponecreme mit Vanille und Zimt, sowie Spekulatiuscrumble

Ab einer Reservierung von 4 Personen, 1 Flasche Rotwein gratis

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
- Kürbis-Ingwer-Fetacreme mit gecrushten Kürbiskernen

serviert mit rustikalem Baguette (Brot extra 2,50 €) **8,9**

Hausgemachte Rinderkraftbrühe in der Terrine, mit Juliennegemüse und Rindfleischeinlage **8,9**

Kürbis-Karotten-Süßkartoffelcremesuppe mit einem Wasabi-Creme fraiche Topping **8,9**

HAUPTGERICHTE

Flammkuchen mit Honig-Schmand-Creme, gereiftem Ziegenkäse, Walnüssen und Rote-Beete-Scheiben **16,3**

Unser Brauhaus-Fladen, luftig krosser ***Veganer***-Weizenfladen, verfeinert mit bestem, nativen Olivenöl, belegt mit
- „**der Elsässer**“ Schmand, Speck & Zwiebeln **16,9**
- ***„der Vegano“*** vegane Creme mit Paprikamark und Knoblauch, belegt mit Hokaido-Kürbis, überbacken mit veganem Käse **16,9**

„El Quetschos“ Currywurst, 120 gr. original Bergischländer Rostbratwurst mit hauseigener, pikanter Currysauce, *nicht auf Ketchupbasis!,* Schärfe durch frischen Ingwer, Peperoni und Meerrettich, getoppt mit Röstwiebeln und serviert mit Pommes frites **14,5**

Kartoffelrösti, dazu unsere Rahmsauce mit frischen Champignons, an Salatbouquet **18,9**

Schaschlikspieß nach „Omas Art“, serviert mit Pommes frites und Weißkraut-garnitur **18,9**

Dicke Bohnen mit magerem und geräuchertem Speck, dazu Salzkartoffeln **18,9**

Hausgemachter Fleischkäse „fränkische Art“ verfeinert mit frischen Kräutern, dazu BIO-Spiegelei, Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und süßem Senf **18,9**

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

Hähnchenbrustfilet mit mit Provolone Valpadana und Tomate überbacken, angerichtet mit Zitronenlinguine **19,9**

Knusprige Grillhaxe (ca. 900 gr.), serviert mit Bayrischkraut und Serviettenknödel **21,9**

Cordon Bleu vom Schwein, Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen, nachhaltigen Betrieben mit Respekt vor dem Tier, mit Pommes frites und Preiselbeeren **23,5**

Steinbeisserfilet vom Rost, dazu Kürbisrisotto **24,9**



Saftige Rinderroulade (ca. 220 gr.) mit Rotkohl und Klößen **24,9**

Rumpsteak (260 gr. bestes „La Montura" argentinisches Steakfleisch), mit hausgemachter Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln **35,4**

dazu ein Beilagensalat + 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

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster **8,9**

mit 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis + 3,0

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



Öffnungszeiten	Montag - Sonntag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr
Küchenzeiten	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 KugelnBourbon-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 Champagner	**0,75l** *Nur als Flasche erhältlich*	**98,00 €**

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 medium oder trocken	**5cl**	**4,50 €**
Martini bianco	**5cl**	**4,50 €**
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	**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 DESTILLATE VOM BODENSEE

STEINHAUSER®

Obstler	**- Edeldestillat**	**2cl**	**4,00 €**
Willi No 1	**- Edeldestillat**	**2cl**	**6,50 €**
Himbeere	**- Edeldestillat**	**2cl**	**6,50 €**
Marille	**- Edeldestillat**	**2cl**	**6,50 €**

Die Spezialität von Steinhauser

Sauerkirschwasser	**2cl**	**7,90 €**

Die Rarität / im Holzfass gereift

Alte Clementine	**2cl**	**7,90 €**

Unser Edel-Hausbrand

Haselnuss	**2cl**	**6,50 €**

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 €**
Sambuca	**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 €**

IN VINO VERITAS



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

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

Espresso-Martini 10,50 €
besonders geeignet nach dem Essen, cremig und belebend

HEISSES & KALTES

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 Pink Grapefruit	0,33l	4,30 €
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 (gelbe Orangenlimonade)	0,33l	4,30 €
Schweppes Bitter Lemon	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 €

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 €
Gaffel Zer0,0	0,33l	4,30 €

