

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe

Käsecroûtons 5,50

Brokkoli-Süppchen

Schmand | krosser Bacon | Croûtons 5,90

Bruschetta

3 Stück - geröstetes Weißbrot | Tomaten | Knoblauch | Basilikum 5,50

Schafskäse aus dem Ofen

Chili-Olivenöl | fruchtige Tomaten | Oliven 9,90

Garnelen-Pfännchen

Knoblauch-Olivenöl | frische Kräuter 10,50

Salate

Blattsalat | Tomaten | Gurken | weiße Bohnen | rote Zwiebeln | Honig-Senf-Dressing

+ gebratene Garnelen | Aioli-Dip 14,50

+ gratinierter Ziegenkäse | Honig | Rosmarin | gebratene Speckwürfel 13,50

+ gegrillte Rumpsteakstreifen 13,90

+ gebratenes Lachsfilet | Avocado | Ei 14,50

+ gebratene Hähnchenbruststreifen | Croûtons | frischer Parmesan | Ceasar's Dressing 12,90

Couscous-Salat

bunte Paprika | Lauchzwiebeln

+ saftige Hähnchenspieße 13,90

+ mediterranes Gemüse mit Schafskäse überbacken 11,90

Hinweis: Karte zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Anfrage!

Spinatknödel

braune Butter | Walnuss | frischer Parmesan | Salat 11,90

Käsespätzle

Röstzwiebeln | Bergkäse | Salat 11,90

Tarte Flambée

Flammkuchen mit Käse überbacken

Classique Speck | Zwiebeln 7,90

Végétarien Oliven | Schafskäse | Tomaten 9,50

Loire Schinken | Tomaten | Rucola | Mozzarella 8,90

Gourmet Lachs | Zwiebeln | Spinat 9,90

Nudeln

Frische Tortellini

Basilikumpesto-Pinienkern-Füllung | Tomaten-Sahne | frischer Parmesan | Rucola 11,90

Frische Bandnudeln

Gorgonzola | Spinat | Walnuss 13,90

Frische Ravioli

Ricotta-Spinat-Füllung | Zitronenbutter | frischer Parmesan 10,90

Spaghetti

gebratenes Gemüse | Garnelen | Knoblauch | Olivenöl 14,90

Kids

Asterix Kleines Schnitzel | Pommes Frites 6,90

Tintin Chicken Nuggets | Pommes Frites 6,50

Nicht einfach nur Steak...



Unsere Steaks stammen ausschließlich von deutschen Rindern (Färse), die in der Alpenregion aufwachsen und sich von Gräsern, Kräutern und Mais ernähren. Durch die frische Bergluft und die tägliche Bewegung auf den Almwiesen ist das Fleisch besonders muskulös, grobfaserig und saftig.

Mit einem Rohgewicht von ca. 280 g grillen wir die Steaks auf dem Lavasteingrill und im Ofen bei 400° C zum gewünschten Garpunkt. – Überzeuge Dich selbst!

Rumpsteak

Kräuterbutter	23,90
französische Pfefferrahmsauce	25,50
Zwiebeln Champignons	25,90
Dijonsenf-Kruste	24,90
Pfefferkruste : geschrotet bunt	24,90

Surf & Turf

Rumpsteak | Garnelenspieß | Zitronenbutter 27,90



Zwiebelrostbraten

Rumpsteak | Röstzwiebeln | Balsamico-Sauce 25,90

Zu den Steaks kredenzen wir Pommes Frites und einen bunten, frischen Salat.

> Oder Lust auf was anderes? <

Ofenkartoffel Sour Cream	+ 1,50
Speckkartöfelchen : mit Schale gebraten	+ 1,50



Brasserie Burger

180 g Dry Aged Beef | Zwiebeln | Tomaten | Salat |
BBQ- & Burger-Sauce | Pommes Frites 12,90

Brasserie Currywurst

mit Pommes Frites 7,90

Paniertes Schweineschnitzel

Pommes Frites | Salat 13,90

Cordon Bleu vom Schwein

frische Spätzle | Sauce Hollandaise | Salat 16,90

Schweinefilet-Spieß

Bacon | Zwiebel-Sahne-Sauce |
Pommes Frites | Salat 20,50

Brasserie-Pfännchen

Schweinemedallions | Champignons |
Sauce Hollandaise | Kroketten 19,50

Lammkoteletts

Kräuterpesto | Knoblauchkartoffeln |
Rahm-Speckböhnchen 21,50

Dessert

Lauwarmer Schokokuchen

flüssiger Kern | Vanillesauce | Eiskugel 8,50

Süßer Flammkuchen

Apfel | Zimt & Zucker | Walnuss | Eiskugel 8,50

Alkoholfrei

Coca Cola light zero	0.2 l	2,00
Fanta Sprite	0.2 l	2,00
Gerolsteiner	0.25 l	2,00
	0.75 l	5,50
Gerolsteiner naturell	0.25 l	2,00
	0.75 l	5,50
Bitter Lemon	0.2 l	2,50
Gaffel's Fassbrause	0.33 l	2,80
Eistee Pfirsich	0.3 l	3,00

Schorle

100% Direktsaft Wasser frische Minze		
Rhabarber	0.35 l	3,50
Rote Johannisbeere	0.35 l	3,50
Naturrüber Apfel	0.35 l	3,50
Granatapfel	0.35 l	3,50
Auch als reiner Saft	0.2 l	2,50

Prosecco

jung | spritzig | italienisch
0.1 l 2,80

Aperol Spritz

Sekt | Aperol | Soda
0.2 l 5,40

Hugo

Sekt | Holunderblütensirup |
Limette | Minze 0.2 l 5,40

Secco Pfirsich

Ahrsekt mit Weinbergpfirsich
prickelnd | spritzig 0.2 l 5,50

Weißwein

Ahr	Rivaner Q.b.A. trocken Minze Heu belebende Frucht Muskat	0.2 l 4,90
Ahr	Riesling Q.b.A. halbtrocken typisch Ahrriesling frische Frucht	0.2 l 5,90
Ahr	Blanc de Noir Spätburgunder Weißherbst trocken Q.b.A. fruchtig beerig	0.2 l 5,90
Rhein- hessen	Weingut Michel „Goldisch Drobbe“ trocken Scheurebe Stachelbeere Maracuja	0.2 l 5,30
Rhein- hessen	Weingut Michel Grauer Burgunder trocken Spätlese Prädikatswein Walnuss Quitte	0.2 l 5,90
Nahe	Christian Bamberger „Glückslos“ trocken Sauvignon Blanc Scheurebe fruchtig würzig	0.2 l 5,90
Ahr	Spätburgunder Rosé halbtrocken Q.b.A. spritzig blumig	0.2 l 5,50

Rotwein

Ahr	Nikolaus N. Spätburgunder Q.b.A. trocken feinwürzig sehr ausgewogen	0.2 l 5,90
Ahr	Nikolaus N. Spätburgunder Q.b.A. halbtrocken rote Frucht ausdrucksvoll	0.2 l 5,90
Sizilien	FEUDO ARANCIO Nero d'Avola trocken	0.2 l 5,90
La Mancha	Pablo Claro Tempranillo trocken reife Pflaume Herzkirsche	0.2 l 5,90
Rhein- hessen	Weingut Michel „Herzblud“ trocken Dornfelder/Cabernet Deutscher Qualitätswein	0.2 l 5,30
BRASSERIE an der Ahr Inhaber: Barış Bayram Ahrstraße 34 53945 Blankenheim Telefon: 02449-218444 www.brasserie-an-der-ahr.de		

Hochprozentig

Jägermeister	2 cl	2,00	Ahr Trester	2 cl	2,50	Williams Birne	2 cl	2,50	Liköre vom Weingut Michel:		
Ramazotti	4 cl	3,50	Grappa	2 cl	2,50	Mirabelle	2 cl	2,50	Mango-Habanero	2 cl	3,50
Averna	4 cl	3,50				Himbeer	2 cl	2,50	Granatapfel	2 cl	3,50
Eifelgeist	2 cl	3,50	Baileys	2 cl	2,50	Obstler	2 cl	2,20			
Asbach	2 cl	2,50	Sambuca	2 cl	2,50						

Hinweis: Karte zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Anfrage!

Bier

Bitburger Pils	0.2 l	1,80
	0.3 l	2,60
Gaffel Kölsch	0.2 l	1,80
	0.3 l	2,60
> Draussen servieren wir nur 0.3 l Glas Bier.		
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb alkoholfrei	0.5 l	3,90
Bananen-Weizen	0.5 l	4,10
Bitburger alkoholfrei	0.33 l	2,50
Kandi Malz	0.33 l	2,50

Aperitif

Martini bianco	5 cl	3,50
Sandeman Sherry medium dry	5 cl	3,50
Campari Soda Orange		4,50

Kaffee



Tasse Kaffee	2,20
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,00
Cappuccino	2,60
Café au lait	2,80
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	2,40
Latte Macchiato	3,00
Latte flavour Karamell/Nuß/Schoko	3,40
Tasse Kakao mit Milchschaum	3,00
Glas Milch	1,50

Tee

Earl Grey	2,20
Sommerbeeren	2,20
Kräutergarten	2,20
Pfefferminz	2,20