

Schumacher Hüusken im Brauhof

Endlich wieder gemütlich, im kleinen Kreis im eigenen Hüuske verwöhnen lassen...
Klein, kuschelig und mega gemütlich – maximal 6 Personen pro Hüuske

Entscheiden Sie sich vorab, ob Sie eines unserer Arrangements
buchen oder lieber á la carte essen möchten.
Die Vorbestellung der Arrangements sollte mindestens 3 Werktage im Voraus erfolgen.

ARRANGEMENTS

Berg & Tal

Raclettekäse, Pellkartoffelscheiben dünn geschnitten
Paprikastreifen, Tomatenscheiben, Champignons
1 Schale Mais, Zwiebelringe
1 Schale Ananasscheiben, Cornichons
Feldsalat mit Kartoffeldressing – im Gläschen
Bauernbaguette, Butter
*
eine Runde Obstler
*
Birnenkompott mit Walnusseis

Pro Person 36,00 €, exkl. weiterer Getränke

Probier´s doch mal mit Fleisch
Speck - ohne Aufpreis
Würstchen und kl. Rumpsteaks, Knofi-, Cocktail- und Senfsauce
- Aufpreis 10,00 € pro Person

Picknick im Pulli

Kleine Schnitzelchen
Kleine Frikadellchen
Kleine Mettwürstchen
Rheinischer Kartoffelsalat
Nudelsalat
Käse
Gewürzgurken, Radieschen
Röllchen vom rohen Schinken
Blutwursttaler
Mayonnaisen Eier
Bauernbaguettes
*
Eine Runde Ungermännchen

Pro Person 30,00 €, exklusive weiterer Getränke

Heißer Kessel

Gebackene Pflaumen mit Speck umwickelt
Gebratene Garnelen mit Speck umwickelt

*

Fleischfondue
wahlweise in Brühe oder mit Öl

Filet von Rind, Pute, Schwein

Dazu servieren wir hausgemachte Salate und Saucen

Paprika-Mais, Bohnen, Möhren-Apfel,
Nudel und rheinischer Kartoffelsalat

Senf-, Knoblauch-, Cocktail-, Currysauce

kleine Gürkchen, Cherrytomaten

Baguette

*

frische Ananas

*

Eine Runde Altbierlikör

pro Person 55,00 €, exklusive weiterer Getränke

Almsünde

Käsefondue von kräftigen Berkäsen
mit Knofi, Peperoni und Weißwein verfeinert

dazu reichen wir

frische Birnenspalten

frisches Gemüse

kleine Cornichons

Silberzwiebelchen

kleine Schinkenwürfel

kleine Brotwürfel

*

Eine Runde Düsseldorfer Korn

pro Person 29,00 €, exklusive weiterer Getränke

Muschelschlacht (im Oktober bis Dezember)

Rindertatar auf 1/2 Röggelchen

*

Seemuscheln "Schumacher Art", neben gebuttertem Schwarzbrot

*

Eine Runde Jubiläumsaquavit

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 29,50 €, exklusive weiterer Getränke

Jrönkohl (im November & Dezember)

Gänse-Schmalzbrot

*

In Kupfer angerichtet

Grünkohlgemüse (vegetarisch)

Grünkohleintopf mit Kasseler,

Räucherspeck

und kleinen Mettwurstchen

*

Eine Runde original Samtkragen

*

Hausgemachte rote Beerengrütze mit Vanillesauce

pro Person 33,50 €, exklusive weiterer Getränke