

Unsere Speisen

Volle Craft - Stulle voraus!

Krachende Krusten, saftige Krumen. Unser Brot, so einzigartig wie unser Bier. Das Brot für "4 Freunde & Craft" wird tatsächlich noch von Hand geformt und von echten Bäckern in den Ofen geschoben. Die Brotsorte "Findling" ist ein 100% Bio Produkt aus der Mühlenbäckerei in Medewege bei Schwerin...

Ein belegtes Brot mit Schinken...

13,90

Original Parmaschinken, zart geschnitten, mit frischen Trauben. Ein italienischer Traum mit Fetakäse, Remoulade und für den Pfiff frische Minze und Sonnenblumenkerne. A/C/G/H/J/1/3

Passt prima: Rotbier, dry hopped Pilsner

Moin Moin Matjes

13,90

Unsere Stulle, mit irre gutem Matjes. Wir verfeinern den Salat mit Mango, roten Zwiebeln und frischer Paprika. Ein Spritzer Limettensaft rundet das Meisterwerk ab. A/D/F

Passt prima: Braufactum Progusta, Zwickel

Sylter Versuchung

16,50

Das Beste Brot mit besten Krabben aus der Nordsee. Luxus pur! Eine reichliche Portion. Toll angerichtet mit etwas Salat und frischem Dill, dazu Ei und Mayonnaise. /A/C/D/J/N/1/3

Passt prima: Berliner Weiße, Matrosenschluck

Bierkutschers Liebling (Leider geil)

15,60

Pulled Pork auf backfrischem Bio - Brot. Dazu unsere BBQ-Sauce und für den Kick Romana-Salat, Rotkohl- Paprika- Petersilie, Gewürzgurke & geröstete Zwiebeln. A/J/1/2/4/6

Passt prima: Brown Ale, Rostocker Dunkel

Frau Antje

16,40

Sensationelle Käse Tapas. Manchego Käse aus Schafsmilch, Ziegenkäse, Schafskäse mit Rosmarin, holländischer Käse mit Rotwein, Kräuterkäse, Ziegenweichkäserolle, Bavaria Blue, Brie-La Brique Dazu ein wenig Salat, Trauben, gute Butter, Feigensenf und natürlich eine geile Stulle. 1/2/3/4/A/E/G/J

Passt Prima: BRLO Cider - Apple oder Rosè

Italienische Sehnsucht

13,80

Salami, luftgetrocknet und geschnitten. Bei uns auf einem sensationellen Pesto aus Basilikum-Knoblauch-Mandel-Zitrone. Angerichtet mit Mozzarella, Rucola, Fenchel & frisch gemahlenem Pfeffer. A/D/I/M/N/1/3

Passt prima: Belgian Quadrupel, Zwickel

✓ **TOP TIPP**

!!! Das einzigartige 4 Freunde Spezial !!! Das Bierbrauer Brett für 2 Personen.

(oder auch für Dich alleine, wenn Du stark genug bist ;-)

Für Alle die sich nicht entscheiden können. Eine Auswahl unserer Besten zum Testen!

Leberwurst - Lachs - verschiedene Käse - Schinken - Salami - Pulled Pork - Matjessalat - lecker Brot, alles zum selber belegen 33,50 A/C/D/J/N/1/4/6

Einmalig: Bierbrauer Brett und Craft Beer Tasting Tray zusammen nur 39,50

... und für alle die keine Stulle möchten geht es hier weiter!

Arriba & Hossa

Ein großer Korb mit knackfrischen und pikant gewürzten Nachos. A/C/F/J/1/2/3/6

Dazu immer ein paar milde Jalapeños, Knoblauchdip & rote Salsa Sauce. 7,90

Alles wird leckerer wenn man es mit Käse überbackt! 10,20

Und in Vollendung mit Pulled Pork und Käse überbacken! 14,20

Passt prima: Zwickel, Rotbier, dry hopped Pilsner

Jetzt haben wir den Salat! 7,00

Eine bunte Mischung aus knackfrischem Gemüse. Immer etwas anders, wie es die Jahreszeit hergibt. Dazu Essig & Öl oder Sylter Dressing

Pimp My Salad. + 5,20

Wahlweise dazu unser gebeizter Gravedlachs, Mozzarella oder Krabben. D/H/J/N

Passt prima: Leafmans

Unsere Flammkuchen - Frisch gemacht und mit Liebe belegt

- Classic mit bestem Olivenöl 9,80
A/G/3
- Elsässer Art mit Schinken, Porree 11,80
A/G/1/3
- Parma mit Parmaschinken, Tomaten, Rucola, Grana Padano frisch gehobelt 14,50
A/G/1/3
- Pulled Pork mit frischem Rotkraut, Paprika und Röstzwiebeln 14,80
A/G/1/3
- Lachs, mit unserem gebeiztem Lachs verfeinert mit Dill 14,50
A/G/J/3
- Caprese mit Mozzarella, feinen Tomaten und Basilikum 12,80
A/D/G/I/M/N/3

Passt prima: Frag unsere Experten!

Für den Appetit beim Bier - Kleine Specials

2 kleine Stullen mit grober Leberwurst, Butter und sauren Gurken 6,80

2 kleine Stullen mit leckerem Griebenschmalz und sauren Gurken 5,80

A/C/G/1

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu^{G,H} im Glas serviert - einfach göttlich! € 6,50



Richtig Wichtig!

Wir achten bereits beim Einkauf der Ware und unserer Zutaten auf eine überdurchschnittlich hohe Qualität. Wir nutzen wo es geht Bio Produkte und achten auf kurze Transportwege. Fleisch, Obst und Gemüse und auch einige Spirituosen stammen aus Kühlungsborn und dem direkten Umland. Wir wollen nicht nur das es Euch schmeckt, wir wollen das Ihr wisst was drinnen ist! Darum hier für Euch die Liste der Zusatz- und Inhaltsstoffe und natürlich die Allergene.

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandell1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere

BEI FRAGEN EINFACH FRAGEN!

WIR WISSEN WAS IN UNSEREM ESSEN STECKT UND SAGEN ES EUCH GERNE!

