

# ゲオルクブROI醸造所 anno 1992

Spreuefer 4 10178 Berlin Tel. + 49 30 2424244 Fax: +49 30 2425870 E-Mail: info@georgbraeu.de www.brauhaus-georgbraeu.de



20.000	醸造所風ハムの和え物。バターと麦酒糟粕のドイツ小パンつき。	9,00 €
20.001	ハルツチーズ。ベーコン・ラード、塩漬けきゅうりに麦酒糟粕のドイツ小パンつき。	6,90 €
20.002	牛のたたき。刻み玉ねぎ、塩漬けきゅうりにバターと麦酒糟粕のドイツ小パンつき。	8,20 €
20.003	醸造所ひと皿。ゆで生ハム、牛のたたき、ハルツチーズ、バター、麦酒糟粕のドイツ小パン	12,50 €
20.004	ベルリン風ハンバーグ、手作りポテトサラダつき。	9,50 €
20.005	ベルリン風ハンバーグ、麦酒糟粕のドイツ小パンつき。	5,90 €

## スープと一鍋料理

20.100	ジャガイモのスープ。醸造所レシピでウインナーソーセージつき。	6,60 €
20.101	栄養たっぷりのエンドウ豆スープ。ベルリン風。	6,60 €
20.102	栄養たっぷりの農家風スープ。	6,80 €
20.103	トマトスープ。肉の小団子入り。	6,10 €

## ヨーグルトドレッシングのサラダ

20.200	色とりどり大サラダ。新鮮なサラダ菜、トマト、きゅうり。	9,20 €
20.201	チーズ入りサラダ一皿。ゆで生ハムつき。	10,10 €
20.202	大ミックスサラダ。刻みベーコンにクルトン入り。	10,20 €
20.203	とりの胸肉千切りを載せた色とりどりサラダ。新鮮なサラダ菜、トマト、きゅうり。	11,50 €

## 菜食料理

20.300	詰めピーマン ご飯とお野菜に、焼きチーズのころもとトマトソース。	10,60 €
20.301	カツレツ風ズッキーニ。トマトソースに野菜入りご飯つき。	10,60 €
20.302	野菜の炒め物。ご飯とクリーム和えお野菜。	11,00 €

## 魚料理

20.400	ニシンの家庭風フィレ。炒めポテトつき。	11,50 €
20.401	メバルの焼きフィレ。手作りポテトサラダつき。	13,10 €
20.402	鱒の野菜入り蒸し煮。ポテトつき。	14,70 €

## 栄養たっぷりのベルリン風料理

20.500	カッセル風 <sup>2)</sup> うなじ肉の蒸焼き。ポテトに醗酵キャベツの千切りつき。	12,40 €
20.501	ローストポーク。じゃがいも団子と赤キャベツつき。	12,40 €
20.502	丸焼き豚すね肉の蒸し煮。醗酵キャベツの千切りと炒めポテトつき。	13,90 €
20.503	栄養たっぷりのハンガリー風牛肉シチュー。赤キャベツとポテト団子つき。	13,90 €
20.504	ランデンブルク風グリルソーセージ <sup>2)</sup> 。ポテトに醗酵キャベツの千切りつき。	10,70 €
20.505	半アヒルの丸焼き。赤キャベツにポテト団子つき。	14,90 €
20.506	カッセル風豚の骨付きあばら肉 <sup>2)</sup> 。醗酵キャベツの千切りとポテトつき。	13,90 €
20.507	肉の醸造所風ゼリー寄せ。レムラードソースに炒めポテトつき。	11,40 €
20.508	大ロールキャベツ。ベーコンソースにポテトつき。	12,90 €
20.509	豚のカツレツ。お野菜にポテト付きか、	14,20 €
20.510	豚のカツレツ。手作りポテトサラダつき。	14,20 €

## お食事の後に

20.600	りんごのパイ。バニラソースに生クリームつき。	6,80 €
20.601	赤ベリーの手作りデザート。バニラソース <sup>1)</sup> に生クリームつき。	4,70 €
20.602	生クリームつき、各種ケーキひとつ。	4,90 €

## 当店常設特別サービス

### 「醸造所ヒット」

21.100	塩漬け豚すね肉 <sup>2)</sup> に醗酵キャベツの千切り、さらにポテトとエンドウ豆のピュレ。 その上ゲオルク・ピルスナー麦酒 0,2 l にコルン蒸留酒 0,2cl 各々一杯。	12,20 €
--------	--	---------

<sup>1)</sup> 色素 <sup>2)</sup> りん酸