



Speisen & Getränke

Herbst / Winter

*"Wenn man Bier ans Licht hält,
sieht es aus wie flüssiges Glück."*

Autor unbekannt





GETRÄNKE

Bier vom Fass:

Barre Pilsener | 4,8 % vol.
Ein Pils mit eigenen Charakter

0,3 l 3,30 €
0,5 l 5,00 €

Barre Helle Freude | 4,8 % vol.
Süffig | Mild

0,3 l 3,30 €
0,5 l 5,00 €

Barre Dunkel | 4,8 % vol.
Harmonie zwischen Hopfen & Malz

0,3 l 3,30 €
0,5 l 5,00 €

Barre Alt | 4,8 % vol.
Original rheinische Brauart

0,3 l 3,30 €
0,5 l 5,00 €

Louis Barre Imperial | 5,4 % vol.
Bouquet Lager mit Saphir-Hopfen

0,3 l 3,80 €
0,5 l 5,50 €

Barre Keller 1842 | 4,8 % vol.
Naturtrüb & mild

0,3 l 3,30 €
0,5 l 5,00 €

Vier auf einen Streich:

ProBier-Brett
4 x 0,1 l verschiedene Biersorten

4,40€





Alkoholfreie Biere:

Barre Pilsener alkoholfrei 0,5 % vol Die alkoholfreie Alternative	0,33 l	3,30 €
Barre Weizen alkoholfrei 0,5 % vol Alkohlfrei & isotonisch	0,5 l	5,00 €
Barre Natur Alster Alkoholfrei Mit natürlichem Zitronensaft	0,33 l	3,30 €

Aus der Flasche:

Barre Weizen 5,4 % vol. Eine norddeutsche Weiße	0,5 l	5,00 €
Barre Natur Alster 2,2 % vol. Mit natürlichen Zitronensaft	0,33 l	3,30 €

Biergenuss mit Freu(n)den:

Zapfbock mit 10 l – Fass Wahlweise: Barre Pilsener oder Keller 1842	89,00 €
---	---------





Alkoholfreie Getränke:

Barre Fassbrause

Sorten: Zitrone | Rhabarber | Holunder

0,33 l 3,30 €

Barrenia

Cola-Orange-Mix

0,33 l 3,30 €

Mineralwasser

still | wild

0,33 l 3,00 €

0,75 l 6,60 €

Fritz Kola

Kola | Zuckerfrei | Zitrone | Orange |
Apfel-Kirsch | Apfelschorle

0,2 l 2,90 €



Die älteste Bierflasche

Im Gewölbekeller nebenan steht die älteste
Bierflasche Deutschlands – mit original Barre Pilsener.

Vor einigen Jahrzehnten fand man sie durch Zufall bei
Umbauarbeiten eines Lübbecker Geschäftshauses.
Heute ist sie das Herzstück unseres Brauereimuseums, dem
einzigen in ganz Ostwestfalen.





SPEISEN aus der *Barre's Brauwelt-Küche*

Start - Ups:

Salat „Hopfengärtner“

13,90 €

Gemischter Salat | Hausdressing oder Joghurtdressing |
frisches Treberbrot

+ Hähnchenbrustfilet

+ 5,00 €

+ marinierter Schafskäse

+ 5,00 €

Beilagensalat

5,90 €

Kesselsuppe

6,90 €

Hausgemachte Suppen (wechselnd)
fragt beim Personal welche es heute gibt.





Grundlagen schaffen:

Malzmüller-Currywurst 11,90 €

Riesencurrywurst vom Schwein | hausgemachte Currysauce |
dazu frische Pommes

Ofenkartoffel 10,90 €

Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark und kleinem
Salatbouquet

Wahlweise mit...

+ Hähnchenbrustfilet + 5,00 €

+ gebratene Champignons + 4,00 €

+ marinierter Schafskäse + 5,00 €

Sülze Teller

Schweinskopf-Sülze mit frischen Bratkartoffeln | 12,90 €
hausgemachter Remoulade | Salatbouquet





Fleischlos glücklich:

Spätzle Pfanne

Mit frischem Gemüse | Sahnesauce

14,50 €

Aus dem Meer:

Fischfilet „Louis Ahoi“

Gebratenes Lachsfilet | Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Beilagensalat

24,90€

Etwas Deftiger:

Schwabenpfanne

3 Schweine-Medallions | Spätzle | Brokkoligemüse | Champignonsauce | mit geriebenen Käse garniert

23,90€

Backschinken vom Schwein

Backschinken mit Biersauce | Bratkartoffeln | Sauerkraut

19,90€

Schweinschaxe

Schweinehaxe mit Biersauce | Kartoffelpüree | bayerisch Kraut
Solange der Tagesvorrat reicht

18,90€





Richtig Deftig

Gründersteak „Ernst Johann Barre“

Rumpsteak vom Rind | 250 g Rohgewicht | Kräuterbutter |
kleiner Salatteller

28,50€

Diplomaten-Schnitzel „Ernst-Ludwig Barre II.“

Wiener Art | 220 g | frische Pommes

+ Hausgemachte Paprikasauce

+ hausgemachte Champignonsauce

16,90€

+3,50€

+3,50€

Biergulasch

Biergulasch vom Rind | Spätzle | Apfelrotkohl |
mit alkoholfreien Weizenbier zubereitet

18,90€

Ich kann mich nicht entscheiden-Teller

Kleines Schnitzel | Kleine Currywurst | Frische Pommes
Wahlweise Champignonsauce oder Paprikasauce

19,90€



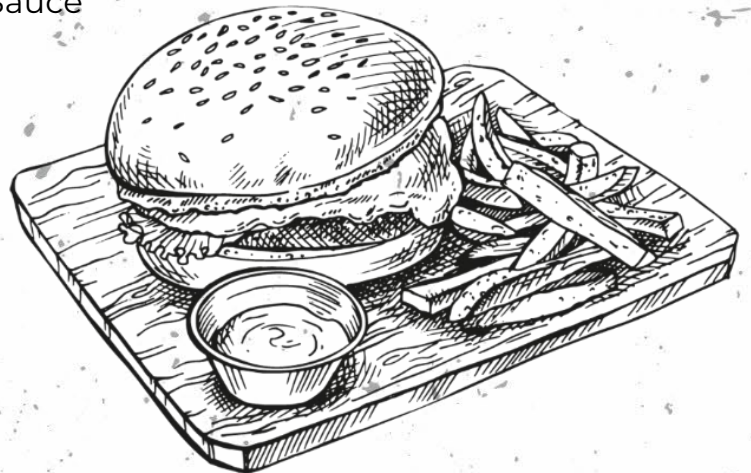


Burger

Gambrinus – Burger

14,90 €

Brioche-Brötchen | Salat | Käse | Tomate | Gurke
Zwiebeln | Hausgemachte Burger-Sauce
Rindfleisch-Patty



Für unsere kleinen Gäste

Kartoffelpüree mit Fischstäbchen

7,90€

Spätzle mit Gemüse

6,90€

Frische Pommes mit kleinem Schnitzel

7,90€





Beilagen:

Zu allen Gerichten reichen wir wahlweise:

- Frische Pommes 4,00 €
- Bratkartoffeln 4,00 €
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark 5,50 €
- Mayonnaise | Ketchup | Sour Cream je 0,50 €

Auf Wunsch servieren wir alle Gerichte gerne als kleine Portion!

Minus 3,00 €

Der süße Abschluss:

Kaiserschmarrn

mit Vanillesauce und Zwetschgen

7,50 €

Bayerische Creme

mit Fruchtsauce

6,50 €





Weine:

Weißwein 12 % vol.	0,2 l	5,90 €
Rotwein 12,5 % vol.	0,2 l	5,90 €
Weißweinschorle	0,2 l	5,30 €

Longdrinks:

Anteil Spirituose je 4 cl

Havana Cola 40 % vol	0,2 l	6,00 €
Bacardi Cola 37,5 % vol.	0,2 l	5,50 €
Whiskey Cola 40 % vol.	0,2 l	6,00 €





Schnaps:

Barre Bierbrand 40 % vol.	2 cl	3,70 €
Barre Bierlikör 25 % vol.	2 cl	3,70 €
Lübbecker Stadttropfen Cognac Walnusslikör 28 % vol.	2 cl	3,70 €
Grapa Moscato 40 % vol.	2 cl	3,70 €
Obstler 38 % vol.	2 cl	2,90 €
Williams Birne 35 % vol.	2 cl	2,90 €
Haselnuss 33 % vol.	2 cl	2,90 €
Jägermeister 35 % vol.	2 cl	2,20 €
Fernet Branca 39 % vol.	2 cl	2,20 €
Underberg 44 % vol.	2 cl	2,00 €
Ramazotti 30 % vol.	2 cl	2,70 €
Sambuca 40 % vol.	2 cl	2,20 €
Ouzo 36 % vol.	2 cl	2,90 €
Malteser 40 % vol.	2 cl	2,90 €
Wachholder 32 % vol.	2 cl	2,50 €
Wodka 37 % vol.	2 cl	2,50 €
Baileys 17 % vol.	2 cl	2,80 €





Heißgetränke:

Tasse Kaffee	2,60 €
Pott Kaffee	3,30 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	3,10 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Schockochino mit Espresso	3,90 €
Affogato Kugel Vanilleeis Espresso	4,90 €
Tee	2,50 €





Guten Appetit!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Eine Liste der Inhaltsstoffe & Allergene liegt beim Service.

Bei Fragen gerne ansprechen.

