

Bönnsch

Getränke

Bönnsch

Bönnsch hefetrüb	0,20l	2,40
Bönnsch hefetrüb	0,30l	3,60
Bönnsch Saisonbier	0,20l	2,40
Bönnsch Saisonbier	0,30l	3,60
Bönnsch-Radler	0,20l	2,40

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser +	0,25l	2,90
Wasser still	0,75l	7,90
Cola/ Cola zero,		
Fanta/Sprite	0,20l	3,00
Proviant Ingwer-Zitrone	0,33l	3,80
Proviant Rhabarber	0,33l	3,80
Proviant Maracuja-Orange	0,33l	3,80
Bitter Lemon	0,20l	3,20
Apfelsaftschorle	0,25l	2,90
Apfelsaft, Orangensaft	0,20l	3,00

Weine

Grauburgunder Qba		
Weißwein, trocken	0,20l	6,90
Riesling Qba		
Weißwein, halbtrocken	0,20l	6,90
Simsalabim, Rotwein-Cuvée	0,20l	6,90
Luz	0,20l	6,90
ES Rose	0,20l	6,90
Weinschorle	0,20l	5,90
Aperol Spritz/Hugo	0,20l	7,20

Flaschenweine

vom Weingut Meyer-Näkel, Dernau an der Ahr

Rotwein „Us de la meng“	0,75l	32,00
Illusion Blanc de Noir	0,75l	36,00

Andere Biere

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,80
Weizenbier alkoholfrei	0,50l	5,60

Sekt

Sekt Hausmarke Bönnsch	0,75l	32,00
Piccolo Hausm. Bönnsch	0,2l	6,00

Heiße Getränke

Kaffee	2,80
Espresso	2,60
Cappuccino	3,20
Tasse Tee	2,90

Spirituosen 2cl

Korn	3,00
Malteser, Aalborg, Jägermeister, Averna, Wodka Moskowskaya Johnnie Walker, Ramazotti	3,40

Aus der Birkenhof Brennerei

Marille	4,20
Haselnuss	4,20
Himbeer	4,20

Unsere Hausbrände

Bönnsch Kirschbrand	3,60
Bundesbrand	
Original Bönnsch Bierbrand	3,60

Spezialitäten von Schladerer

Himbeergeist Schladerer	3,90
Williams Christ Schladerer	3,90

Bönnsch

Hauptspeisen

Brauhausteller (222) Schweinerückensteak in einer Champignon-Rahmsauce, mit Kartoffelecken und frischem Tagesgemüse	19,90 €
Original Rheinischer Sauerbraten (223) mit einer Rosinen-Mandel-Sauce, serviert mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Rotkohl	24,90 €
Brauhaus-Gulasch vom Rind (224) feines Rinderrahmgulasch mit Butterspätzle und hausgemachtem Rotkohl	19,90 €
Champignon-Rahm-Schnitzel (252) mit Pommes frites und einer hausgemachten Sauce mit frischen Champignons	18,90 €
Käsespätzlepfanne (271) hausgemachte Spätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Bergkäse gebacken, mit Röstzwiebeln garniert	16,90 €
Himmel un Äd (215) gebratene Blutwurst über Buchenholz geräuchert, mit Kartoffelstampf, Apfelkompott und gebräunten Zwiebeln	15,90 €
Haxenfleischpfanne (274) knusprig gebratene Streifen von der Haxe, mit einer dunklen Bratensauce, Zwiebeln, Fasssauerkraut und Kartoffelpüree	17,90 €
Vegan Beyond Meat Burger (262) mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Rucola im Treberbrötchen, dazu Pommes frites	17,90 €
Currywurst vom Kalb: der Klassiker (265) nach Bönnsch Rezeptur hergestellt und mit Bärlauch veredelt, gewürzt mit echtem Madras-Curry, dazu Kartoffelecken und Krautsalat -auf Wunsch auch extra scharf-	15,20 €
Ziegenkäse-Salat mit Granatapfelkernen (205) warmer Ziegenkäse mit Honig karamellisiert, serviert an bunten Salaten der Saison <i>Auf Wunsch dazu: Folienkartoffel mit feinem Kräuterschmand (323)</i>	17,90 € 6,50 €
Knödeltrilogie (276) Hausgemachter Spinat-, Käse- und Semmelknödel, serviert auf Tomaten-Paprika-Sauce, dazu gehobelter Parmesan	16,90 €

Bönnsch

Vorspeisen

Tomatencremesuppe (150) mit einer Sahnehaube und frischem Basilikum	6,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe (152) mit Kartoffeln und Paprika	7,20 €
Kleiner gemischter Salatteller (325) bunter Salat, frisch vom Bonner Markt, in einer Kräuter Vinaigrette	6,90€

Desserts

Kaiserschmarren (314) frisch zubereitet mit hausgemachtem Pflaumenmus	7,50 €
Schoko-Mousse (306) mit beeriger, roter Fruchtsauce	7,50 €

Bönnsch

Herzlich Willkommen
im Brauhaus Bönnsch!