

# 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

### Andere Biere

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,80
Weizenbier alkoholfrei	0,50l	5,60
<b>Sekt</b>		
Sekt Hausmarke Bönnsch	0,75l	32,00
Piccolo Hausm. Bönnsch	0,2l	6,00

### 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

### Heiße Getränke

Kaffee	2,80
Espresso	2,60
Cappuccino	3,20
Tasse Tee	2,90
<b>Spirituosen 2cl</b>	
Korn	3,00
Malteser, Aalborg, Jägermeister, Averna, Wodka Moskowskaya	
Johnnie Walker, Ramazotti	3,40

### Weine

Grauburgunder Qba		
Weißen Wein, trocken	0,20l	6,90
Riesling Qba		
Weißen Wein, 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

### 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

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