Strate's Brauhaus

LIPPISCH.
EHRLICH.
GUT.

SPEISEN

STRATE‘S BRAUHAUS

Im Herzen der Detmolder Innenstadt gelegen, ist das Strate‘s Brauhaus der Inbegriff von herzlicher Gastlichkeit und Geselligkeit. Wir schätzen uns glücklich, Ihnen im zweitältesten Fachwerkhaus von Detmold (Anno 1550) ca. 150 Sitzplätze in einem außergewöhnlichen Ambiente bieten zu können, das durch die Mischung aus der historischen Architektur, bewusst gesetzten Brauerei-typischen Gestaltungselementen und modernen Akzenten einen ganz besonderen Charme besitzt.

Im Sommer finden Sie draußen zusätzliche Plätze - zum einen im lauschigen Biergarten im Innenhof (mit reichlich Platz für die kleinen Gäste zum Spielen) und zum anderen repräsentative Plätze direkt in der Fußgängerzone, von wo aus Sie das Flair und die Aussicht auf den historischen Marktplatz genießen können.

Besonders wichtig ist es uns, dass Sie sich herzlich willkommen und rundum wohl fühlen, sodass Sie bei einem „Bierchen“ aus der Privat-Brauerei Strate zu guter regionaler Küche unvergessliche Stunden bei uns erleben.

Wir freuen uns, dass Sie hier sind!

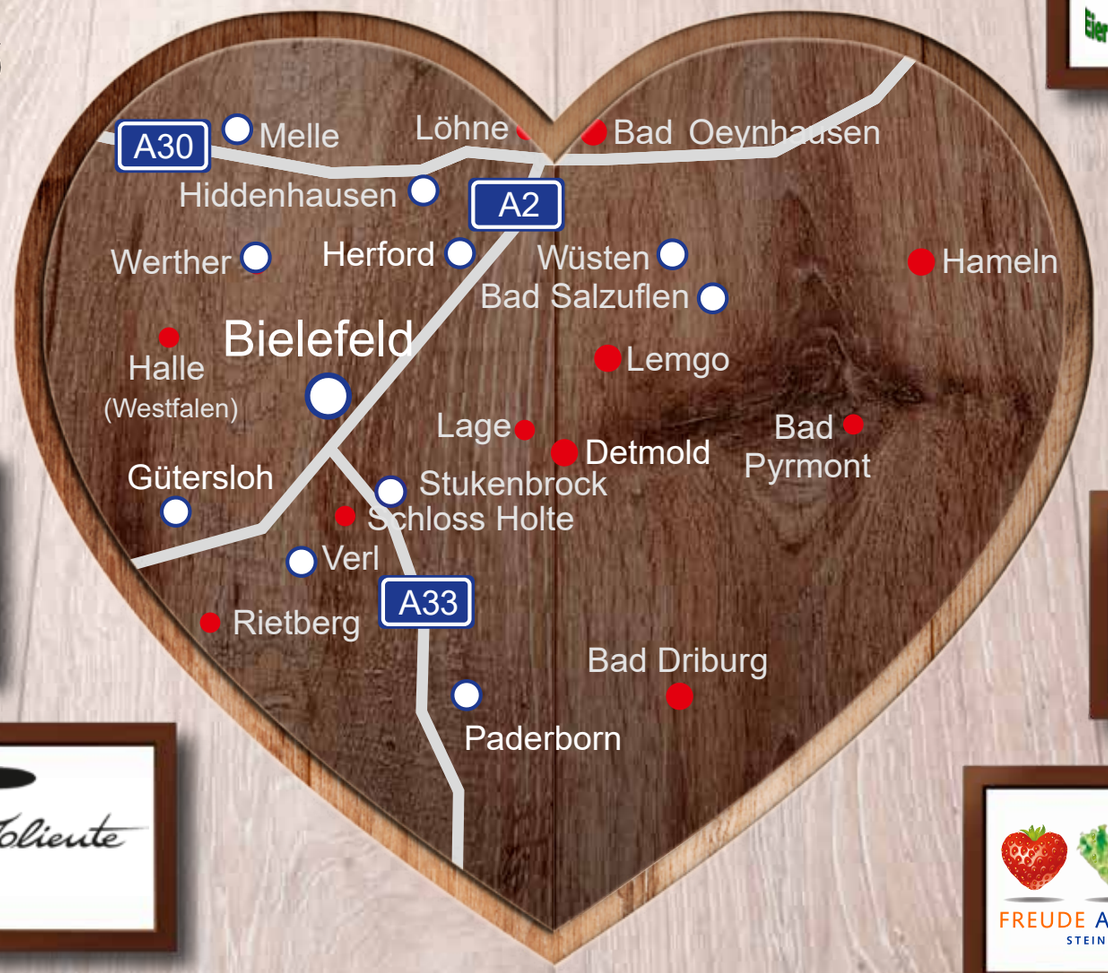
Ihr Team vom Strate‘s Brauhaus

REGIONALE QUALITÄT

Das Strate´s Brauhaus ist eine bodenständig und verantwortungsbewusst geführte Gastronomie. Uns liegt Regionalität, Produktsicherheit und Nachhaltigkeit am Herzen.

LIPPISCH. EHRLICH. GUT.

Deshalb servieren wir im Strate‘s Brauhaus wann immer es möglich ist, frische und gesunde Produkte aus der Region: Fleisch und Eier von in Ostwestfalen aufgewachsenen Tieren, heimisches Obst und saisonales Gemüse von Landwirten in der Region sowie Getränke, die in Lippe produziert werden. Regionalität bedeutet für uns aber auch Nachhaltigkeit. Kurze Transportwege sind nicht nur ein Garant für Frische, sondern entlasten auch unsere Umwelt.



SALATE

DETMOLDER HAUSSALAT a **18,90**

verschiedene Blattsalate mit Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten
und frischem Krautsalat, dazu gebratene Streifen vom Schweinefilet,
mit Croûtons und Röstzwiebeln verfeinert

various leaf salads with carrot strips, cucumber, tomatoes, white cabbage and pork fillet strips, garnished with croûtons and fried onions

THUSNELDA SALAT a,j,i **17,90**

verschiedene Blattsalate mit Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten
und Hähnchenbruststreifen, garniert mit verschiedenen frischen Früchten

various leaf salads with carrot strips, cucumber, tomatoes and chicken breast strips, garnished with various fresh fruits

KLEINER BEILAGENSALAT Veggie **5,90**

small mixed salad

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE g,h klein **10,90** | normal **16,50**

aus dem Ofen, mit Apfel, Bacon, Honig und Haselnüssen, dazu Brot

grilled goats cheese from the oven, with apple, bacon, honey and hazelnuts, served with bread

AUCH OHNE BACON für Vegetarier Veggie klein **9,90** | normal **15,50**

also without bacon for vegetarians

BITTE WÄHLEN SIE ZWISCHEN
UNSEREN HAUSGEMACHTEN SALATDRESSINGS:

Bier-Honig-Senf-Dressing a,i
Essig-Öl-Dressing
Joghurt-French-Dressing mit feiner Senfnote 2,4,g,i

ZU ALLEN OBEN GENANNTEN SALATEN
REICHEN WIR BROT

***Individuelle Anpassungen sind möglich** (geringer Aufpreis)*

Fotografierte Speisen & Getränke sind Servierbeispiele und nicht verbindlich.
Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

KARTOFFELN & MEHR

BRATKARTOFFELN 5,c,i **14,90**

mit Speck und Zwiebeln, 3 Spiegeleiern und Gewürzgurke

fried potatoes with bacon and onions, pickles and 3 fried eggs

Bierempfehlung: Detmolder Herb

LIPPISCHER PICKERT 2,3,4,a,g,i,j,k **12,90**

hausgebackene Kartoffelspezialität mit Rosinen,
dazu reichen wir Butter, lippische Leberwurst und Rübenkrautsirup

Home-baked potato specialty with raisins,
served with butter, Lippe liver sausage and turnip syrup

BACKKARTOFFEL „HÄHNCHEN“ 2,a,g,i **15,90**

mit Kartoffelcreme an kleiner Salatgarnitur

baked potato „chicken“ with potato cream on a small salad garnish

Bierempfehlung: Detmolder Thusnelda

BACKKARTOFFEL „CHAMPIGNON“ 2,a,g,i Veggie **14,90**

mit Kartoffelcreme an kleiner Salatgarnitur

baked potato „mushroom“ with potato cream on a small salad garnish

Bierempfehlung: Detmolder Zwickel

LECKERE SUPPEN

LIPPISCHE KARTOFFELSUPPE 2,5,g,j **6,50**

mit Speckwürfeln und frisch gehackter Petersilie

regional potato soup with diced bacon and freshly chopped parsley

EINTOPF DES TAGES mit einem ofenfrischen Baguette **8,90**

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem Tagesangebot.

Please ask our waiter for the daily stew.

***Individuelle Anpassungen sind möglich** (geringer Aufpreis)*

Fotografierte Speisen & Getränke sind Servierbeispiele und nicht verbindlich.
Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

BRAUHAUS KLASSIKER

HOPFENRÖSTER *3,11,i,j* **16,90**

3 Bratwürstchen mit feiner Hopfennote, dazu reichen wir Detmolder Biersenf und hausgemachten Kartoffelsalat mit Gurken und Zwiebeln

3 fried sausages with hop note, potato salad with cucumber and onions, beer mustard

ZART GESCHMORTES BIERGULASCH *2,a,c,j* **20,50**

von Rind und Schwein in würziger Soße, mit gebutterten Spätzle

tender braised beef and pork goulash in a spicy sauce, with buttered spaetzle

Bierempfehlung: Detmolder Weizen

GEBACKENE SCHWEINSHAXE *5,10,a,g,i,j* **22,50**

kross gebacken aus dem Ofen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Sauerkraut, Detmolder Landbiersoße und Senf

knuckle of pork, Sauerkraut, fried potatoes, beer sauce

Bierempfehlung: Detmolder Landbier

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE *2,a,g* Veggie **18,50**

mit würzigem Bergkäse gratiniert, Frühlingslauch, Röstzwiebeln, in herzhafter Käsesoße serviert

gratinated with spicy mountain cheese spring leeks, fried onions, served in a savory cheese sauce

Bierempfehlung: Detmolder Herb

HAUSKRÜSTCHEN *5,a,c,g* **21,90**

paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Gewürzgurke und gemischtem Beilagensalat

Schnitzel (pork) with fried egg, fried potatoes, pickles and mixed side salad

Bierempfehlung: Detmolder Zwickel

SCHNITZEL WIENER ART *2,a,c,g,j* **17,50**

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, wahlweise mit:
breaded pork schnitzel with french fries, optionally with:

Rahmsoße *cream sauce* **3,00**

Champignon-Rahmsoße *champignon cream sauce* **3,50**

Paprika-Rahmsoße *bell pepper cream sauce* **3,50**

Bierempfehlung: Detmolder Kellerbier

KLEINER BEILAGESALAT **5,90**

Individuelle Anpassungen sind möglich ***(geringer Aufpreis)***

Fotografierte Speisen & Getränke sind Servierbeispiele und nicht verbindlich.
Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

HÄHNCHEN IM KNUSPERMANTEL
Hähnchenbrust paniert mit Cornflakes, Salatgarnitur, Süßkartoffel-Pommes Frites und Mango-Mayonnaise
4,a,g,c
19,90

MARINIERTE RIPPCHEN
frisch aus dem Ofen mit Mango-Barbecue-Soße und Coleslaw
2,3,c,g,i,j
21,90

Beilagen

RÖST-KARTOFFELN
4,90

POMMES FRITES
4,50

BACK-KARTOFFEL
mit Kräuterquark
2,g
6,50

DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS

KAISER-SCHMARRN
in der Pfanne serviert, dazu Apfelmus
2,10,a,c,g,h
8,90

HAUSGEMACHTER DETMOLDER BIERAPFEL
in Bierteig gebackene Apfelringe auf Vanilleschaum
2,a,c,g
6,50

***Individuelle Anpassungen sind möglich* (geringer Aufpreis)**

Fotografierte Speisen & Getränke sind Servierbeispiele und nicht verbindlich.
Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

WAS STECKT IN MIR?

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

ENTHÄLT:

1. Farbstoff
2. Milcheiweiß
3. Geschmacksverstärker
4. Konservierungsstoffe
5. Nitritpökelsalz
6. Süßungsmitteln
7. Koffein
8. Chinin
9. eine Phenylalaninquelle
10. Antioxidationsmittel
11. Phosphat

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

ENTHÄLT:

a. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
b. Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
c. Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse
d. Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
e. Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse
f. Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
g. Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse)
i. Senf oder daraus gewonnene Erzeugnisse
j. Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnisse
k. Schwefeldioxid und Sulphite
l. Lupinen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
m. Weichtiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
n. Sesamsamen

ANSCHRIFT:

Lange Str. 35
32756 Detmold

RESERVIERUNGEN BITTE UNTER

Tel: 0 52 31 - 99 99 45

reservierung@strates-brauhaus.de
www.strates-brauhaus.de

WEITERE MARKEN DER BLS GASTRO GMBH

BLS GASTRO natural food

petit menu

BLS Gastro Catering