

## Schumacher Hüüsken im Brauhof

Endlich wieder gemütlich, im kleinen Kreis im eigenen Hüüske verwöhnen lassen...  
Klein, kuschelig und mega gemütlich – maximal 6 Personen pro Hüüske

Entscheiden Sie sich vorab, ob Sie eines unserer Arrangements  
buchen oder lieber á la carte essen möchten.  
Die Vorbestellung der Arrangements sollte mindestens 3 Werktage im Voraus erfolgen.

## **ARRANGEMENTS**

### Berg & Tal

Raclettekäse, Pellkartoffelscheiben dünn geschnitten  
Paprikastreifen, Tomatenscheiben, Champignons  
1 Schale Mais, Zwiebelringe  
1 Schale Ananasscheiben, Cornichons  
Feldsalat mit Kartoffeldressing – im Gläschen  
Bauernbaguette, Butter  
\*  
eine Runde Obstler  
\*  
Birnenkompott mit Walnusseis

**Pro Person 39,00 €, exkl. weiterer Getränke**

Probier´s doch mal mit Fleisch  
Speck - ohne Aufpreis  
Würstchen und kl. Rumpsteaks, Knofi-, Cocktail- und Senfsauce  
- Aufpreis 12,00 € pro Person

### Picknick im Pulli

Kleine Schnitzelchen  
Kleine Frikadellchen  
Kleine Mettwurstchen  
Rheinischer Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Käse  
Gewürzgurken, Radieschen  
Röllchen vom rohen Schinken  
Blutwursttaler  
Mayonnaisen Eier  
Bauernbaguettes  
\*  
Eine Runde Ungermännchen

**Pro Person 30,00 €, exklusive weiterer Getränke**

### Heißer Kessel

Gebackene Pflaumen mit Speck umwickelt  
Gebratene Garnelen mit Speck umwickelt

\*

**Fleischfondue**  
**wahlweise in Brühe oder mit Öl**

Filet von Rind, Pute, Schwein

Dazu servieren wir hausgemachte Salate und Saucen

Paprika-Mais, Bohnen, Möhren-Apfel,  
Nudel und rheinischer Kartoffelsalat

Senf-, Knoblauch-, Cocktail-, Currysauce

kleine Gürkchen, Cherrytomaten

Baguette

\*

frische Ananas

\*

Eine Runde Altbierlikör

**pro Person 55,00 €, exklusive weiterer Getränke**

### Almsünde

Käsefondue von kräftigen Berkäsen  
mit Knofi, Peperoni und Weißwein verfeinert

dazu reichen wir

frische Birnenspalten

frisches Gemüse

kleine Cornichons

Silberzwiebelchen

kleine Schinkenwürfel

kleine Brotwürfel

\*

Eine Runde Düsseldorfer Korn

**pro Person 35,00 €, exklusive weiterer Getränke**

### Muschelschlacht (im Oktober bis Dezember)

Rindertatar auf 1/2 Röttgelchen

\*

Seemuscheln "Schumacher Art", neben gebuttertem Schwarzbrot

\*

Eine Runde Jubiläumsaquavit

\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**pro Person 33,00 €, exklusive weiterer Getränke**

Jrönkohl (im November & Dezember)

Gänse-Schmalzbrot

\*

In Kupfer angerichtet

Grünkohlgemüse (vegetarisch)

Grünkohleintopf mit Kasseler,

Räucherspeck

und kleinen Mettwurstchen

\*

Eine Runde original Samtkragen

\*

Hausgemachte rote Beerengrütze mit Vanillesauce

**pro Person 33,50 €, exklusive weiterer Getränke**