VORSPEISEN

zu allen Gerichten dieser Seite servieren wir Baguette
(a) all dishes on this page are served with baguette

KÜRBIS-KAROTTENCREMESUPPE

pumpkin-carrot cream soup (g,a)

200 ml I 350ml
6,50 € | 7,90 €



KRÄFTIGE GULASCHSUPPE

mit Rind und Schweinefleisch (a,d,b,h)
spicy goulash soup with beef and pork

200 ml I 350 ml
6,90 € | 9,50 €

PANIERTE BACK-CAMEMBERT DONUTS

mit Preiselbeeren (a,g)
baked camembert donuts breaded
with cranberry
Vorspeise 2 Donuts 7,50 €
Hauptgang 4 Donuts 13,00 €



SALATTELLER

salad plate

BEILAGEN SALAT	4,90 €
VORSPEISEN SALAT	7,90 €
GROSSER SALATTELLER (HAUPTGANG)	13,90 €

mit dunkler Balsamico-Vinaigrette (c,j,l)
with dark balsamic Vinegar

mit gebratenen Wiesenchampignons (c,j,l) with fried mushrooms	+2,90 €
mit Back Camembert Donuts(c,g,j,l) with baked Camembert Donuts	+6,50 €
mit Räucherlachsstreifen (c,j,l,d) with smoked salmon strips	+4,50 €

BrennBar

VEGGI



GNOCCI - GEMÜSEPFANNE

Kartoffel Gnocci (a,)
gebraten mit
Wiesenchampignons, Zucchini, grünen
Bohnen, Zwiebeln, Paprika
mediteran abgeschmeckt
Sweet potato gnocchi
or spaetzle fried with meadow
mushrooms, zucchini, green beans,
carrots seasoned Mediterranean style

15,90 €

BACK-KARTOFFEL

BAKED POTATO



mit Sauerrahm - Kräuter - Dip (g,j) 11,80 €
with sour cream -herb-dip

+ gebratene Wiesenchampignons 13,90 €
fried mushrooms

+ gebratene Geflügelstreifen 16,50 €
fried poultry strips

BrennBar

BURGER

"BRENNER BURGER"

200 gr. handgemachter Rindfleischburger, Salat, Tomate, Speckscheiben, Gurken, Zwiebeln, Sosse nach Art des Hauses dazu Pommes Frites
200 gr handmade beef burger, lettuce, tomato, bacon slices, cucumber, onions, home made sauce with french fries (a,c,h,g,j,e,m)
17,50 €

"VEGGI BURGER"

160 gr. Burger auf Pflanzenbasis, Salat, Tomate, Gurken, Zwiebeln,
Sosse nach Art des Hauses dazu Pommes Frites
160 gr plant-based burger
lettuce, tomato, cucumber, onions, home made sauce with french fries (a,c,h,g,j,e,)
17,50 €



CRISPY-CHICKEN-BURGER

150gr. Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Zwiebeln Salat, mit Sweet-Chilli-Soße und Pommes Frites
150 gr.chicken breast, tomato,cucumber, onions with sweet-chilli- sauce and fries (a,c,g,f,9)
17,90 €



DOUBLE JALAPENO CHEESE BURGER

400gr. Rindfleisch, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Salat Jalapenos, Käse Sosse mit Pommes Frites
400gr. beef, tomato, cucumber, onions, cheese sauce, with french fries (a,c,g,j)
19,90 €

BrennBar

SCHNITZEL



WAHLWEISE VOM SCHWEIN, GEFLÜGEL ODER SELLERIE
CHOOSE FROM PORK, CHICKEN,CELERY SCHNITZEL



SCHNITZEL "WIENER ART"

mit Pommes Frites und kleinem Salat
with french fries and small salad (g,a,c,h)
18,90 €

HERRENSCHNITZEL

Paniertes Schnitzel
mit frischen Wiesenchampignons
und knusprigen Bratkartoffeln
with fresh mushrooms and
fried potatoes (,g,a,c,h)
19,90 €

KNUSPRIGE ½ ENTE

mit Rotkohl, (a,g,l,9)
hausgemachtem Kartoffelkloss
Orangensoße
24,50 €



BrennBar

EMPFEHLUNGEN

"BRENNER PFANNE"



Rinderhüfte, Schweinelachs, Geflügelmedaillon
auf Bratkartoffeln, Pfannengemüse mit
Spiegelei
Sauce Hollandaise oder Pfeffersoße
Beef rump, pork, chicken on fried potatoes,
stir-fried vegetables with a fried egg
hollandaise or peppersauce (a,i,c,h,6)
27,90 €



RINDERBRATEN

an Kartoffel-Röstinchen und Rosenkohl
(a,c,l,h,i)
with little roasted potatoes
and Brussels sprouts
24,90 €



HIRSCHGULASCH

mit Preiselbeerbirne, Kartoffelkloß
und Rosenkohl
Venison Goulash
with cranberry pear, potato dumplings
& Brussels sprouts (a,c,l,h,i)
25,90 €

BrennBar

FISCH



KIBBELINGE

Seelachsstücke im Bierteig gebacken,
dazu Salatbeilage, Pommes Frites und
Remoulade (a,d,c,g)
Pollock pieces baked in beer batter
with salad garnish, french fries
and tartar sauce
15,60 €



SEEHECHTFILET

mit Kartoffelschnee
und Zitronenhollandaise (a,g,l)
kleiner bunter Salat
25,40



MATJES

"Hausfrauen Art" 2 Matjes Filets
Yoghurt Dressing mit Apfel und Zwiebeln
dazu knusprige Bratkartoffeln
"Housewife Style"
Yogurt dressing with apple and onions
served with crispy fried potatoes
2 fillets
16.90 €

BrennBar

HEISSER STEIN



Sie braten selber auf einem 360°C heissen Granitstein
dazu servieren wir hausgemachte Dips und Gewürze
You roast yourself on a 360°C hot granite stone
served with homemade dips and spices

RINDERHÜFTE

Beef Hip

200 gr. 12,90 €
300 gr. 17,90 €
400 gr. 22,50 €

RINDERFILET

beef tenderloin

Tagespreis / vorbestellen
nicht immer vorrätig
daily rate
not always in stock

PUTE

Turkey

200 gr. 11,50 €
300 gr. 15,90 €

ROASTBEEF

Roast beef

200 gr. 28,50 €
300 gr. 42,50 €

SURF AND TURF

Wählen Sie Ihr Wunschfleisch
+ 2 x Garnelen (b)
Choose your meat + 2 x Prawns
7,90 €



GEMISCHTE PLATTE AUS RIND, SCHWEIN & PUTE

Mixed platter from beef, pork and turkey

ab 300 gr. 20,20 €
zusätzlich je 100 gr. + 5,70 €
möglich



Auf Wunsch servieren wir alle Fleischsorten
fertig gebraten zum Aufpreis von 4,90 €
On request, we serve all types of meat
of finished fried at an extra charge 4,90 €

BrennBar

DER FROST HAT IHN VEREDELT



“GRÜNKOHL”

mit knusprigen Bratkartoffeln
auf Wunsch ohne Speck
fried potatoes
possible without bacon on request (2,3,a,h)
15,50



mit frischer und geräucherter Kohlwurst (2,3,a,h)
with fresh and smoked cabbage sausage
18,50 €

mit Kasslernacken und Kohlwurst(2,3,a,h)
with saly porkneckand cabbage sausage
21,90 €

KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN



VORBESTELLUNG
ODER TAGESEMPFEHLUNG

BrennBar

BEILAGEN

Pommes Frites - French Fries	3,30 €
Kartoffelkroketten - Croquettes (a,c,g)	3,50 €
Knusprige Bratkartoffeln - Fried potatoes (2,3)	3,90 €
Kartoffelspalten - potato wedges	3,50 €
Kartoffelkloß - potatoe dumpling (a,c,g)	3,50 €
Butterspätzle - (a,c)	3,50 €
Gebratene frische Wiesenchampignons - fried mushrooms	4,50 €
Pfannengemüse - Stir-fried vegetables	4,90 €
Rosenkohl - brussel sprouts	3,80 €
Rotkohl - red cabbage (l)	3,80 €
Hollandaise (g,a,i,c)	2,80 €
Pfeffersosse - pepper sauce (1,2,4,9,h,a)	2,80 €
Dreierlei Dips - (BBQ, Sweetchilli, Joghurt Kräuter)(1,2,4,9,c,j,i,l)	3,50 €
Mayonnaise - mayonnaise (j,a,c)	0,80 €
Ketchup - ketchup (2)	0,80 €
Brot - bread (a)	1,50 €



NUSSBECHER

2 Kugeln Haselnuss-Krokanteis,
1 Kugel Vanilleeis
Sahne, Walnüsse, Haselnüsse
2 scoops of hazelnut brittle ice cream,
1 scoop of vanilla ice cream
Cream, walnuts, hazelnuts (g,c)

9,90 €

KAISERSCHMARRN

warmer Kaiserschmarrn
mit Puderzucker,1 Kugel Schokoladeneis,
und Schokoladensoße
Warm "Kaiserschmarn" with powdered
sugar, one scoop of chocolate ice cream,
and chocolate sauce
(Milch, Ei, Weizen)

9,50 €



GEBACKENES VANILLE EIS

mit Amarettini Streusel an
Waldbeerensoße mit
Kornblumen garniert
baked vanilla ice cream with
amarettini crumble on a wild berry
sauce, garnished with cornflowers
(Milch, Ei, Weizen)

9,90 €

PFLAUMENCRUMBLE

MIT VANILLE EIS

Plum crumble with vanilla
ice cream
(Milch, Ei, Weizen)
€ 8,90

BAILEY BECHER

Vanille-Choc-Cookies und Latte Macchiatoeis,
Baileylikör, Sahne und Walnusskrokant
Vanilla Choc Cookies and Latte macchiato ice
cream, Bailey liqueur, Cream and walnut
brittle (Milch,Ei)

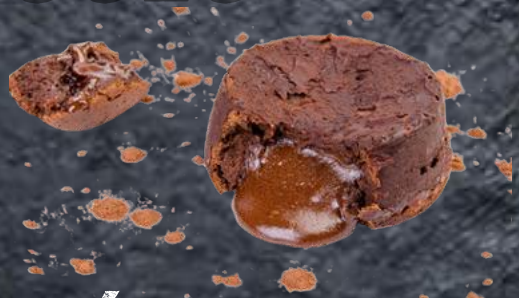
9,90 €

ETWAS SÜSSES

KALT UND HEISS

2 Kugeln Vanille Eis mit Sahne
und 1 heißer Espresso
oder heiße Himbeeren
2 scoops of vanilla ice cream
with whipped cream
and 1 hot espresso **or**
hot raspberries (Milch,Ei)

9,50 €



SOUFFLÉ "BRENNBAR"

dunkles Soufflé mit Vanilleeis
dark soufflé
with vanilla ice cream
(a,c,g)

11,50 €

EISSORTEN (Ei, Milch)

RIESENKUGEL 3,00 €

Vanille	Vanille-Choc-Cookies
Erdbeer	Kaffee
Schokolade	Haselnuss-Krokant

weitere Sorten nach Verfügbarkeit,
Fragen Sie gerne nach!

SORBET

SORTEN PRO RIESEN KUGEL 3,00 €

VEGAN

Himbeer
Zitronen
Orange

BrennBar

ALLERGENE

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und Allergenen gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung:

Zusatzstoffe:
1.mit Farbstoff (with colour);
2.mit Konservierungsstoff oder konserviert (with preservative);
3. mit Antioxidationsmittel (with antioxidant);
4.mit Geschmacksverstärker (with flavour enhancer);
5. geschwefelt (sulfurated);
6. Geschwärzt (blackened);
7. Gewachst (waxed);
8. mit Phosphat (with phosphate);
9. mit Süßungsmittel" oder "mit Süßungsmitteln (with sweetener);
10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (with sugar(s) and sweetener(s));
11. enthält eine Phenylalaninquelle (contains a source of phenylalanine);
12. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
(excessive consumption may produce laxative effects);
13. Koffeinhaltig (with caffeine);
14. Chininhaltig (with quinine);

Allergene Stoffe:

a. Glutenhaltiges Getreide (cereals containing gluten);bei uns Weizen
b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (crustaceans and products thereof);
c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (eggs and products thereof);
d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse (fish and products thereof);
e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (peanuts and products thereof);
f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (soybeans and products thereof);
g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
(milk and products thereo(including lactose));
h. Schalenfrüchte (Nüsse) (nuts);
i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (celery and products thereof);
J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (mustard and products thereof);
k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (sesame seeds and products thereof);
l.Sulphite (sulphites);
m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (lupin and products thereof);
n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (molluscs and products thereof);

Sollten Sie allergisch gegen andere Lebensmittel sein, oder sich nicht sicher sind, fragen Sie nach oder weisen unsere Mitarbeiter speziell auf Ihre Allergie hin.
Nur dann können Fehler und evtl. auftretende Kreuzkonterminierungen ausgeschlossen werden.

BrennBar

HUNDE

WILLKOMMEN

WIR SERVIEREN UNTER DEM TISCH

Naturbelassene selbst gedörrte
Streifen von Geflügel oder Rindfleisch

2,50 €

dazu reichen wir frisches
Bielefelder Tafelwasser
aus dem Napf



gerne leihen wir Ihnen
eine Decke oder Matte
fragen Sie nach

WEISSWEIN

ELBLING Feinherb | Weingut Apel | Mosel	0,25 l € 7,90 1 l € 28,90
ELBLING Trocken | Weingut Apel | Mosel	0,25 l € 7,90 1 l € 28,90
ELBLING CLASSIC Feinherb | Weingut Apel | Mosel	0,375 l € 12,90
WEISSER BURGUNDER Trocken | Weingut Apel | Mosel-Saar-Ruwer	0,75 l € 26,90
GRAUER BURGUNDER Trocken | Weingut Kesselring | Pfalz	0,75 l € 28,90
SAUVIGNON BLANC Trocken | Vegan | Weingut Kesselring | Pfalz	0,75 l € 28,90



WEISSWEIN EINMAL OHNE ALKOHOL

ALKOHOLFREIER RIESLING Halbtrocken | Wein | Mosel	0,25 l € 8,80 0,75 l € 25,20



ROSÉ WEIN

PORTUGIERSER ROSÉ Halbtrocken | Weingut Meiser | Rheinhessen	0,25 l € 8,80 0,75 l € 25,20

ROTWEIN

BLAUER SPÄTBURGUNDER Trocken | Weingut Apel | Mosel	0,25 l € 9,20 0,75 l € 27,50
RIOJA PALACIO Oriente DO | Navarro Lopez | Spanien	0,25 l € 9,20 0,75 l € 27,50
DORNFELDER BIO Trocken | Paulus | Weinmann Trio Rheinhessen	0,75 l € 29,90

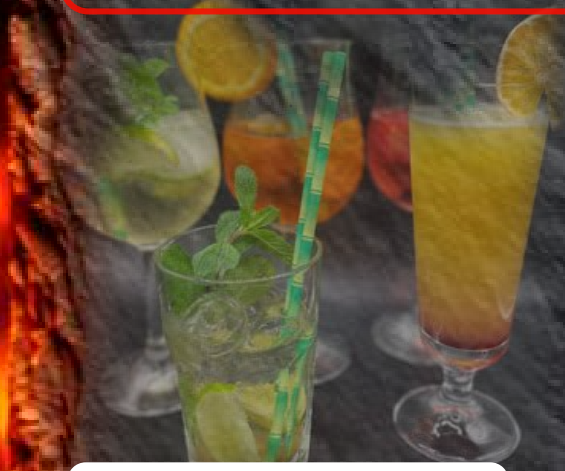
WEINFLÄSCHCHEN 0,25L

MÜLLER THURGAU Lieblich | Burkheimer Winzer	€ 7,90
GRAUER BURGUNDER Trocken | Burkheimer Winzer	€ 7,90
SPÄTBURGUNDER Halbtrocken | Burkheimer Winzer	€ 8,90
SPÄTBURGUNDER Trocken | Burkheimer Winzer	€ 8,90
DORNFELDER Trocken | Vier Jahreszeiten Winzer	€ 9,90

GETRÄNKEKARTE

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE	€ 3,50
KÄNNCHEN KAFFEE	€ 6,80
BECHER HEISSE SCHOKOLADE	€ 5,20
LATTE MACCHIATO	€ 4,20
CAPPUCCINO	€ 3,80
ESPRESSO	€ 3,40
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,90
TEE VERSCHIEDENE SORTEN	€ 3,50
HEISSE ZITRONE	€ 4,50
RÜDESHEIMER KAFFEE	€ 6,90
"BRENNER TRAUM" BECHER KAFFEE MIT BAILEY LIKÖR	€ 6,90



HAUSGEMACHTE LIMONADE

ORANGEN-LIMO MIT ROSMARIN UND GRANATAPFEL	€ 6,70
ERDBEER-HIMBEER-LIMO MIT MINZE UND WALDFRÜCHTEN	€ 6,70
MARACUJA- LIMO MIT MINZE/MARACUJA/ ZITRONE	€ 6,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER CAROLINEN BRUNNEN STILL I CLASSIC I MEDIUM	0,25l € 2,90 0,75l € 7,80
COCA COLA I SPRITE	0,3l € 3,90
BIELEFELDER KOLA ZERO I ZITRONE ORANGE	0,33l € 4,30
TONIC I WILDBERRY I GINGER ALE SCHWEPPES	0,2l € 3,80
FASSBRAUSE - MANGO MARACUJA VELTLINS	0,33l € 4,50
APFELSCHORLE CAROLINEN BRUNNEN	0,2l € 3,00 0,4l € 4,90

COCKTAILS

BRENNER`S SWEET VODKA I PFIRSICH I ORANGE I GRENADINE	€ 8,90
MOJITO RUM I LIMETTE I MINZE	€ 8,90
APEROL SPRITZ APEROL I PROSECCO I MINERALWASSER	€ 8,50
LILLET WILDBERRY LILLET BLANC I SCHWEPPES WILDBERRY	€ 8,50
HUGO PROSECCO I HOLUNDERSIRUP I MINZE	€ 8,90
CAMPARI ORANGE CAMPARI I ORANGENSAFT	€ 8,90
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO I PROSECCO I MINERALWASSER	€ 8,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS UND APERITIFS

MARTINI SPRITZ MARTINI ALKOHOLFREI VIBRANTE I TONIC	€ 8,90
HUGO "FREE" ALKOHOLFREIER SEKT I HOLUNDERSIRUP I MINZE	€ 8,90
GORDONS "FREE" ALKOHOLFREIER GIN I TONIC I ZITRONE	€ 8,90
IPANEMA GINGER ALE I LIMETTE I ROHRZUCKER	€ 8,90
LILLET 0,00 WILDBERRY LILLET 0,00 SCHWEPPES WILDBERRY	€ 8,90

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Restaurant&Lounge

BrennBar



ALKOHOLFREIE BIERE

VELTINS PILSENER	0,33l € 3,90
MAISSELS WEISSE	0,5l € 5,90

BIERE FRISCH VOM FASS

VELTINS PILSENER Erfrischend | spritzig | harmonisch | leichte herbe	0,3l € 3,70 0,5l € 5,90
DETMOLDER HELL Feinwürzig | mildes Bier | besonders süffig	0,3l € 3,70 0,5l € 5,90
DETMOLDER LANDBIER Karamellaromen | spritzige Frische | fruchtige Hopfennote	0,3l € 3,70 0,5l € 5,90
MAISELS HEFE WEISSE Milde Würze aus Malz, Nelken & Muskatnuss | leicht fruchtiges Weißbier-Aroma	0,3l € 3,70 0,5l € 5,90
BIERPROBE Detmolder Hell 0,1l | Landbier 0,1l | Veltins Pils 0,1l | Maisels Weisse 0,3l	0,6l € 7,50

SPIRITUOSEN KLASSIKER

HASELNUSSBRAND	2 cl € 2,90
OBSTLER	2 cl € 2,90
WILLIANSBIRNE	2 cl € 2,90
BIELEFELDER LUFT	2 cl € 2,90
JÄGERMEISTER	2 cl € 2,90
RAMAZOTTI	2 cl € 2,90
TEQUILA	2 cl € 2,90
VODKA	2 cl € 2,90
OUZO 12	2 cl € 2,90
JACK DANIELS	4 cl € 6,90
VETERANO	4 cl € 6,90
MALTESER AQUAVIT	2 cl € 3,50

GIN

MONKEY 47 I TONIC	€ 11,90
GORDONS DRY GINTONIC	€ 7,20
OSTWESTFALEN TONIC Gin Lossie | Tonic | Zitrone	€ 9,90
MOOSHAMMER Gin Moosbeere | Tonic | Zitrone	€ 9,90
PASSION LEMONADE Gin Passionsfrucht | Sprite | Gurke	€ 9,90
HEIDELBEERE LEMON Gin Heidlebeere | Bitter Lemon Limette	€ 9,90

WEITERE SPIRITUOSEN AN DER THEKE LASSEN SIE SICH BERATEN
GERNE SERVIEREN WIR ALLE SPIRITUOSEN AUCH ALS LONGDRINK