



**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.



### BIERFAHRER BROTZEIT

Brotzeiteller mit versch.  
lippischen Hausmacher  
Wurstsorten, Schinken,  
Bergkäse, Gouda, Essiggurke,  
Butter, Griebenschmalz,  
Wurstsalat mit Käse,  
und Brot

2,4,5,6 a,g,i

16,70

ALS  
VORSPEISE  
für  
2 PERSONEN!



### GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

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

g,h

normal 15,50

klein 9,90

### AUCH OHNE BACON

für Vegetarier

je -1,00

Veggie



## SALATE



### THUSNELDA SALAT <sup>a,ji</sup>

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*

### ZARTE ROASTBEEFSCHEIBEN <sup>2,c,g,i,j</sup>

21,90

rosa Roastbeefscheiben, kalt aufgeschnitten, mit feinen Blattsalaten,  
Kirschtomaten und hausgemachter Remoulade

**wahlweise mit würzigen Bratkartoffeln statt Salat**

*slices of pink roast beef, cold sliced, with fine leaf lettuce, cherry tomatoes,  
homemade remoulade*

*optionally with spicy fried potatoes instead of salad*

### KRAUTSALAT "COLESLAW" <sup>2,g,j</sup>

Veggie

6,50

fein geschnittener Weißkohl mit Möhren,  
cremig mariniert mit Sahne und Mayonnaise

*finely chopped white cabbage with carrots,  
creamy marinated with cream and mayonnaise*

### KLEINER BEILAGENSALAT

Veggie

5,90

*small mixed salad*

### BITTE WÄHLEN SIE ZWISCHEN UNSEREN HAUSGEMACHTEN SALATDRESSINGS:

Bier-Honig-Senf-Dressing <sup>a,i</sup>

Essig-Öl-Dressing

Joghurt-French-Dressing mit feiner Senfnote <sup>2,4,g,i</sup>

**ZU ALLEN OBEN GENANNTEN SALATEN  
REICHEN WIR BROT**



# KARTOFFELN & MEHR



## BRATKARTOFFELN 5,c,i

mit Speck und Zwiebeln, 3 Spiegeleiern und Gewürzgurke  
*fried potatoes with bacon and onions, pickles and 3 fried eggs*

**Bierempfehlung: Detmolder Herb**

13,90

## SÜLZE 5,c

hausgemachte Sülze vom Schwein,  
dazu Remoulade und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
*homemade pork aspic and tartar sauce, with fried potatoes*

**Bierempfehlung: Detmolder Kellerbier**

14,90

## BACKKARTOFFEL „HÄHNCHEN“ 2,a,g,i

mit Kartoffelcreme an kleiner Salatgarnitur  
*baked potato „chicken“ with potato cream on a small salad garnish*

**Bierempfehlung: Detmolder Thusnelda**

15,90

## BACKKARTOFFEL „CHAMPIGNON“ 2,a,g,i

mit Kartoffelcreme an kleiner Salatgarnitur  
*baked potato „mushroom“ with potato cream on a small salad garnish*

**Bierempfehlung: Detmolder Zwickel**

13,90



# LECKERE SUPPEN



## LIPPISCHE KARTOFFELSUPPE 2,5,g,j

mit Speckwürfeln und frisch gehackter Petersilie  
*regional potato soup with diced bacon and freshly chopped parsley*

6,50

## EINTOPF DES TAGES mit einem ofenfrischen Baguette

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem Tagesangebot.

*Please ask our waiter for the daily stew.*

8,90

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

*Hausgebacken!*



## LIPPISCHER PICKERT

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

2,3,4,a,g,i,j,k

12,50

## SENF EIER MIT GEBUTTERTEN SALZKARTOFFELN

in würziger Senfsoße,  
mit mariniertem  
Blattspinat

2,6,c,g,i,j

14,50



### ZWIEBEL ROSTBRATEN

200 g hauchdünnes  
Rückensteak vom  
Weiderind mit Land-  
biersoße, Speck-  
bohnen, Röstzwiebeln  
und Röstkartoffeln

5,a,j

24,90



### BRAUMEISTER- TELLER

Medaillons vom  
Schweinefilet,  
Landbiersoße, dazu  
Specksauerkraut und  
würzige Bratkartoffeln

**Bierempfehlung:**  
Detmolder Pils

5,10,a,i,j,k

20,90



## BRAUHAUS KLASSIKER



### SCHWEINEBRATEN <sup>4,5,6,j</sup>

19,90

Schweinebraten mit heißem Weißkraut, Dörrobstsauce und Röstkartoffeln  
roast pork with hot white cabbage, dried fruit sauce and roast potatoes

**Bierempfehlung:** Detmolder Zwickel

### ZART GESCHMORTES BIERGULASCH <sup>2,a,c,j</sup>

19,40

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 <sup>5,10,a,g,i,j</sup>

21,50

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 <sup>2,a,g</sup>



17,50

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 <sup>5,a,c,g</sup>

20,90

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 <sup>2,a,c,g,j</sup>

17,50

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

**Rahmsoße** cream sauce

2,50

**Champignon-Rahmsoße** champignon cream sauce

3,00

**Paprika-Rahmsoße** bell pepper cream sauce

3,00

**Bierempfehlung:** Detmolder Kellerbier

### KLEINER BEILAGESALAT

5,90

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, Pommes Frites und Mango-Mayonnaise

4,a,g,c

18,50



### MARINIERTE RIPPCHEN

frisch aus dem Ofen mit Mango-Barbecue-Soße und Coleslaw

2,3,c,g,i,j

20,90



### Beilagen

### RÖST-KARTOFFELN

4,90



### POMMES FRITES

4,50



### BACK-KARTOFFEL mit Kräuterquark

2,g

6,50



## DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS

### CRÈME BRÛLÉE

zart schmelzende Vanille-Creme mit köstlicher Karamellkruste

2,c,g

6,50



### KAISER-SCHMARRN

in der Pfanne serviert, dazu Apfelmus

2,10,a,c,g,h

7,90



### HAUSGEMACHTER DETMOLDER BIERAPFEL

in Bierteig gebackene Apfelringe auf Vanilleschaum

2,a,c,g

6,50



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



# FEIERN IM BRAUHAUS



## MACHEN SIE IHRE FEIER ZU EINEM UNVERGESSLICHEN EVENT!

Eine Feier im Strate's Brauhaus ist immer etwas besonderes - egal ob es eine Hochzeit, ein Geburtstag, Jubiläum oder auch eine Konfirmation ist, in unserem Rittersaal findet jede Familienfeier mit bis zu 32 Personen und in der gesamten oberen Etage mit bis zu 46 Personen einen außergewöhnlichen Rahmen, um ungestört zusammen zu schlemmen und genießen, zu quatschen und lachen und einfach schöne gemeinsame Stunden zu verbringen.

Auch für Firmenveranstaltungen finden Sie bei uns immer ein passendes Angebot. Bieten Sie Ihren Kunden, Partnern und Kollegen ein echtes Brauhaus-Erlebnis mit professioneller „Rundumbetreuung“ durch unsere Küche und den Service.

## LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN & BERATEN!



# IMPRESSIONEN



# HERMANN'S BUFFET



## HERMANN'S FAMILIEN BUFFET

Ein geselliges und kommunikatives Highlight ist unser „Hermann's Familien Buffet“. 10 bis 20 Personen finden Platz an einer einzigen langen Tafel. Ausgewählte Gerichte kommen im edel-rustikalen Brauhaus-Look direkt auf den Tisch.

So ist eine locker unterhaltsame Atmosphäre garantiert - egal, ob privat oder geschäftlich!

*Einmalig in Detmold*



Aktuelle Fotos und Infos:





# 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](mailto:reservierung@strates-brauhaus.de)  
[www.strates-brauhaus.de](http://www.strates-brauhaus.de)



### **WEITERE MARKEN DER BLS GASTRO GMBH**

