Menü in drei Gängen

1. Gang

Bier-Tapas für den Tisch

- **Tatar vom Rind,**
  klassisch abgeschmeckt mit unserer bekannten Tatar-Sauce
- **Knuspriger Schweinebauch in Chilisauce**
- **Tatar von schottischen Lachs**
  Sumakzwiebeln, Ingwer

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0% vollmundig frisch – dezent gehopft

2. Gang

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes Frites, Preiselbeeren, Salat (E, G, S)

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0% - Gras – Heu – frisches Hefearoma

3. Gang

Crème Brûlée von der Tonkabohne

(E, ML)

Kraft Bräu Weizen – Weizenbier 5,0% - Feines Hefearoma – reife Banane – Toast – Pfirsich

Menüpreis 49,00 € p. P.

Tonkas
Biergenuss Restaurant

Kleine Vorspeisen vorneweg für den Tisch

Kleinigkeiten in Tapas-Form für alle am Tisch zum Bierchen
bestelle mindestens drei Bier-Tapas
14,50 €
jedes weitere Gläschen mit Aufpreis von 4,50 €

Gebackene Blutwurst
Hausgemacht nach **orientalischer** Art

Wurstsalat
Streifen von Lyoner (1) und Emmentaler Käse, Essigvinaigrette, Zwiebeln (ML, S, SW)

Tatar vom schottischen Lachs
Schmand, Limette, Sumakzwiebeln, Ingwer (SW, ML)

Tatar vom Rind
klassisch abgeschmeckt mit unserer bekannten Tatar-Sauce, Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Sardellen und Senf (G, S, SO)

Biertapas

Knuspriger Schweinebauch in Chilisauce

Bierleiche
Lyonerwurst (1) sauer eingelegt, (SW)

Hackbällchen vom Rind mit lauwarmer Tomaten-Knoblauchsauce

persischer Kartoffelsalat (ML, SW)
Kartoffeln, Mayonnaise, Erbsen, Möhren, Gewürzgurke, Limette

Feta-Pfännchen (ML)
Fetakäse mit Kräuteröl und Knoblauch mariniert

Oliven (SW)
schwarz und grüne Oliven, eingelegt

kleiner Brotkorb 1,80 € / großer Brotkorb 3,00 €

Unser Brotkörbchen mit dreierlei Tonkas Gewürz-Aufstrich
Orientalisch, mediterran und pikant mit knusprigem Landhausbrot (ML)
9,50 €

Tonkas
Biergenuss Restaurant

Tatar vom deutschen Rind

klassisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Kapern, Cornichons,
Sardellen und Senf zum selbst verfeinern, geröstetes Brot (G, S, SO)
18,90 €
Als Hauptgang mit Pommes
28,50 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3%
Feinherb bitter – tropische Früchte

Tafelspitzsalat

Schnittlauch-Vinaigrette, Ei, Kresse, Schmortomate, Rettich (E, S, G)
14,50 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft

Vorspeisen

Einfach mal ein Schinkenbrot

gekochter Schinken, Radieschen, Gurke, Tomate, Schnittlauch, Meerrettich (G, S, ML)
10,50 €

Riegele – Augsburger Herrenpils – Pils 5,0%
Zitrusaroma – würzig – feinherbes Hopfenaroma

Tonkas-Gewürz-Tatar (vegan)

Beluga-Linsen, dunkler Bulgur, Basilikum, Tomaten-Concasée, geschmorte Gurke,
veganer Frischkäse, orientalisches Gewürzöl
14,50€

Tonkas
Biergenuss Restaurant

Salate

Caesar Salat nach Art des Hauses

Roma- und Eisbergsalat mit Tomate, marinierter Hähnchenbrust, Parmesan-Dressing, Brotchip (G, E, ML, SW)

19,50 €

Kraft Bräu New Zealand Pils - Pils -5,5% klassisch herb- spritzige Fruchtnote

Olewiger Wurstsalat

Streifen von Wurst, Käse, Essiggurke, Zwiebeln, (ML, S, SW)

14,80 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0% - Vollmundig frisch – dezent gehopft

Großer Sommersalat

bunte Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurkensalat und hausgemachte Rohkostsalate (SW)

mit:

- **Kleinem Rumpsteak** **25,00 €**
- **Schottischem Lachs (F)** **22,50 €**
- **Hühnchenbrust (G)** **19,50 €**

Hausdressing oder Joghurtdressing (ML)

Kraft Bräu New Zealand Pils - Pils -5,5% klassisch herb- spritzige Fruchtnote

Vegetarisch

Nudelrisotto

mit Frühlingsgemüse, Spargel, Feta, Pinienkerne, Bärlauch-Pesto *(G, E, ML)*

16,50 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte

Pasta Bali

Penne mit Thai-Currysauce und sommerliches Gemüse (G, E)

16,50 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte

Vegan

Tofu Tikka Masala (Bio)

Wilder Brokkoli, Blattspinat, Basmatireis, indische Tikka Masala Sauce (So)

19,50 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte

Tonkas
Biergenuss Restaurant

Suppen

Rinderkraftbrühe
Leberknödel, Schnittlauch
8,50 €

Curry-Kokos-Suppe
Zitronengras, Gemüseeinlage
8,50 €

Unsere Bierempfehlung:
zur Curry-Kokos-Suppe
Kraft Bräu – Seb´s Pale

Die Toasts

Kraft Bräu Steaktoast
mariniertes Rinderrückensteak,
geröstetes Bauernbrot mit Schnittlauch-Senf-Dip,
Salat, Tomate, Sandwichgurke, Bacon, Spiegelei,
Pommes Frites (G, ML, E)
25,90 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0% - Gras – Heu – frisches Hefearoma

„Alt Olewig“ Spezial-Toast
gebratenes Hähnchenbrustfilet in Madras-Curry mariniert,
geröstetem Bauernbrot mit Mango-Curry-Dip,
Salat, Tomaten, Sandwichgurken
Pommes Frites, (SF, G)
19,90 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte

Toast-Tatar
Kurz gebratenes Hacksteak vom Rinder-Tatar (nur 7% Fett)
geröstetem Bauernbrot mit Trüffelmayo,,
Salat, geschmorte Zwiebeln, Schmortomate
Pommes Frites, (ML, E, G, SF)
23,50 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier 5,0% - Nuss-Röstmalz – Karamell – Schokolade

Vegano Toast
hausgemachtes Zucchini- Aprikosen- Patty,
geröstetem Bauernbrot mit Humus,
Salat, Tomate, Sumakzwiebeln,
Süßkartoffel-Pommes (G, Ses)
18,90 €

Kraft Bräu Weizen – Weizenbier 5,0% - Feines Hefearoma – reife Banane – Toast – Pfirsich

Tonkas
Biergenuss Restaurant

Halbes Hähnchen von der Rotisserie
(täglich frisch, solange Vorrat reicht, ab 17.30 Uhr)
Hähnchen von unserem Hähnchengrill (mit Holz befeuert)
Smashed Potatos, Gurkensalat
20,90 €

Riegele – Commerzienrat – helles Lagerbier 5,1% - malzaromatisch - Hopfenbittere

Kross gebratener Krustenbraten
Magerer Bauch vom Eifelschwein, Dunkelbier-Sauce
Krautsalat, Kartoffelstampf (G, ML, SEL)
21,50 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier 5,0% - Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade

Hauptgänge

Safran-Hähnchen
Hähnchen im Safransud (Topf) gekocht,
Safranreis mit Berberitzen, Joghurtdip mit wildem Knoblauch (Sel, ML)
25,90 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0% - Gras – Heu – frisches Hefearoma

Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes Frites, Preiselbeeren, Salat (E, G, S)
27,90 €

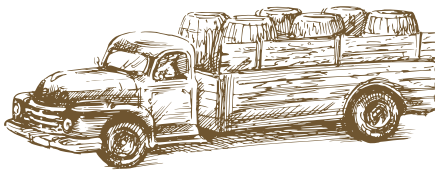
Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0% - Gras – Heu – frisches Hefearoma

Kalbsbäckchen in Rotweinsauce
Stampfkartoffeln, sommerliche Gemüseauswahl (SEL, SW, ML)
36,00 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier 5,0% - Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade

Brauers Rippe
Rippe vom Eifelschwein am Stück im Malzsud gegart,
in herzhafter BBQ-Würzmarinade, Pommes Frites und Krautsalat (SEL, G)
23,90 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte



Tonkas
Biergenuss Restaurant

Kutscher Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel, Zwiebel-Specksauce,
Pommes Frites, Salat (E, G, ML)
21,50 €

Riegele – Commerzienrat – helles Lagerbier 5,1% - malzaromatisch - Hopfenbittere

Blesius Garten Steak
220gr Rumpsteak vom Eifelrind, hausgemachter Kräuterbutter
Röstkartoffeln, Salat (ML, S, G)
33,50 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0% - Gras – Heu – frisches Hefearoma

Hauptgänge

Blesius-Garten Currywurst
180gr Bratwurst vom Metzger Haag aus Ruwer, hausgemachte Currysauce
Belgien Style Pommes, hausgemachte Mayonnaise (E, G)
14,40 €

Riegele – Augsburger Herrenpils – Pils 5,0% - Zitrusaroma – würzig – feinherbes Hopfenaroma

Dorade Royal
mediterranes Pfannengemüse, Schmortomate,
Portugiesisches Olivenöl
Kartoffeln (ML, Sel, F)
32,50 €

Kraft Bräu Weizen – Weizenbier 5,0% - Feines Hefearoma – reife Banane – Toast – Pfirsich

Fish and Chips
gebackener und panierter Kabeljau, Pommes Frites,
hausgemachte Remouladensauce, Gurkensalat (G, ML, F)
25,50 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte

Tonkas
Biergenuss Restaurant

Kinderessen

Die wilden Kerle
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & Salat (G, ML, E)
13,50 €

Shrek
Nudeln mit Sauce Bolognese, Salat (G, ML, Sel)
9,50 €

Wicki
Kleines Rumpsteak vom Eifelrind mit Pommes Frites & Salat (G, ML, Sel)
15,50 €

Chicken Run
Hähnchenbrust mit Tomatensauce, Reis, Salat (ML, E, Sel)
10,50€

Veggi
Wir bieten unsere vegetarischen und veganen Gerichte auch als Kinderportionen an
10,50 €

(alle Gerichte für Kinder bis 12 Jahre)

Dessert

Schokoladenfondant
Schokoladenküchlein, Orangensauce, Karamellhippe, Haselnusseis (ML, G, SF)
9,50 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier 5,0% - Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade

Crème Brûlée von der Tonkabohne
Der Klassiker mit Rum-Rosineneis (G, E, ML)
9,50 €

Kraft Bräu Weizen – Weizenbier 5,0% - Feines Hefearoma – reife Banane – Toast – Pfirsich

Café Gourmet
Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör dazu ein Kaffee oder Espresso (ML, E)
6,80 €

Pina Colada
Ananas-Sorbet exotischen Milchreis (vegan)
9,50 €

Unsere Eissorten von Christis Eisbar
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Haselnuss
Stracciatella, Zitrone (ML, E, ED)
2,30 €

Hinweise zu Allergenen:
E= Eier, ED= Nüsse/Erdnüsse, F= Fisch, G= glutenhaltiges Getreide, K= Krebstiere, L= Lupinen, ML= Milch/Laktose, S= Senf, Sel= Sellerie, Ses= Sesamsamen, SF= Schalenfrüchte, SO= Sojabohnen, SW= Schwefeldioxid und Sulfite, W= Weichtiere
(1) = Nitritpökelsalz

Tonkas
Biergenuss Restaurant