



**EXPEDITION**  
ins  
**BIERREICH** €79,-  
pro Person

Eine Reise durch die Welt des Bieres mit den Bierbrüdern

TERMINE

Samstag, 09.03.2024	Freitag, 23.08.2024
Freitag, 26.04.2024	Samstag, 26.10.2024

Unser mehrgängiges Tastingmenü ist ein abendfüllendes Event. Zu jedem Gang erwartet Sie eine passende Bierspezialität aus der Schatzkiste unserer Biersommeliers und ein unterhaltsames Programm zum Thema Bier. Die ausgewählten Biere und Mineralwasser während des Menüs sind inklusive. Ab 15 Personen auch für einen individuellen Termin buchbar. **Rufen Sie an und reservieren Sie. ☎ 02593 6040**



Süße und leckere Früchte treffen auf bierigen Hopfen. Fruchtiger Biergenuss entwickelt und hergestellt von den Biersommeliers und Geschäftsführern des Hotel Restaurant Clemens-August – den Bierbrüdern. Die Bierfrüchtchen gibt es in 5 Geschmacksrichtungen. Erhältlich sind sie vor Ort im Hotel Restaurant Clemens-August oder online unter: [www.gehandwerktd.de](http://www.gehandwerktd.de).

**ALLE BIERFRÜCHTCHEN ZUM PROBIEREN  
AUF UNSEREM FRÜHSTÜCKSBUFFET!**



Direkt hier am Emmerbach bieten wir einen Platz zum Entspannen am Wasser. Kühle Getränke, Liegestühle und Lagerfeueratmosphäre mit Blick auf das Naturschutzgebiet der Emmerbachaue.

**&CHILLEN  
&GRILLEN**



**GRILLSAISON IST DAS GANZE JAHR!**

# SONNTAGSFRÜHSTÜCK

Bei uns gibt es Frühstück für die ganze Familie, Sonn- & Feiertags von 7:30 bis 12:30 Uhr

**UNSER REICHHALTIGES VERWÖHN-FRÜHSTÜCKSBUFFET**

Brot / Brötchen / Butter / Margarine / verschiedene Aufschnittsorten / Schnittkäse / Brie / Frischkäse / Hausmacher Fruchtaufstriche / Honig / Nuss-Nougat-Creme / gekochte Eier / Rührei / kleine Würstchen / Speck, kross gebraten / Fjordlachs / Tomaten / Gurken / frischer Obstsalat / Waffeln / Müsli / Cerealien / Joghurt / Quark / verschiedene Säfte / Zitruswasser / Kaffee / Kaffeespezialitäten / Tee / Sekt  
Preis pro Person ..... € 24,90

Gern begrüßen wir auch Gruppen und bieten unser Frühstück im Rahmen einer Feier mit Freunden und Familie. Rufen Sie uns an und reservieren Sie. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. ☎ 02593 6040



\*Für Hotelgäste gegen Aufpreis buchbar.



ZEITRAUM MÄRZ / APRIL 2024

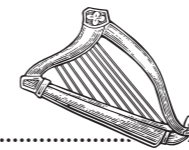
# irische woche

**SUPPE**



Rahmsuppe von der Pastinake ..... € 5,90  
Äpfel / Sahnehaube / Baguette

**HAUPTGERICHTE**



Lammhaxe, geschmort ..... € 25,90  
Minzsauce / gebratene Pellkartoffeln / Salat

Irish Coffee Steak vom Rinderrücken ..... € 29,90  
rosa gebraten / Irish-Coffee-Marinade / Tomaten-Chili-Butter /  
Pellkartoffeln / Schmorbohnen

Fish 'n' chips ..... € 17,90  
Gebackene Seelachsstücke / Knusperteig / Steakfries /  
Trüffelmayonaise / Salat **OPTIONAL: ESSIG**

Irland Burger ..... € 19,90  
Burgerbun aus Urweizen mit Roggenschrot, dazu ein Rinderhacksteak,  
Cheddarkäse, Zwiebeln, Salat und eine Honig-Senf-Sauce, serviert mit  
Wedges und Sour cream

**DESSERT**



Parfait: Baileys Irish Cream ..... € 5,90  
Vanilleschaum

**DRINKS TO CONSIDER**



Cider: Somersby [4,5% vol.] ..... € 3,90  
Apfelschaumwein / Bieralternative

Jameson Caskmates Stout [40% vol.] ..... € 4,90  
Blended Whiskey, Irland, Stout Beer Finish, kein Rauch, Malz, Hopfen, süß

**IRISH BEER**

**Guinness** ..... 0,33l ..... 3,90 €  
Aroma: weich und leicht malzig mit zarter Röstmalznote

QUELLE	BIERSTIL	ALKOHOL
Flasche	Stout	4,1 % Vol.
FARBE (EBC)	BITTER (IBC)	STAMMWÜRZE
93/100	60/100	11° Grad Plato

**Kilkenny** ..... 0,33l ..... 3,90 €  
Aroma: Mittelstark und ausgewogen. Röstaroma mit feinen Akzenten von fermentierter Frucht

QUELLE	BIERSTIL	ALKOHOL
Flasche	Irish Red Ale	4,2 % Vol.
FARBE (EBC)	BITTER (IBC)	STAMMWÜRZE
30/100	33/100	11,9° Grad Plato

**UNSERE  
BIEREMPFEHLUNG  
UNSER 1907 LAGER**

**Wir sind Bier!**  
Das waren wir auch schon vor allen Craftbieren. Umso mehr freuen wir uns, dass dieser Trend nun immer mehr Menschen dazu bringt, handwerklich hochwertig produzierte Biere zu genießen. Stolz präsentieren wir mit dem 1907 das erste von uns konzipierte und für uns gebraute Bier.

Unser 1907 gibt es im CRAFTED vom Fass oder für Zuhause in 1l Flaschen.



WILLKOMMEN  
IM CRAFTED



Tägliche Lieferungen bedeuten größtmögliche Frische unserer Produkte. Die frischen Lebensmittel bereitet unser Küchenteam mit Sorgfalt zu.

Zu den Speisen finden Sie eine passende Bierempfehlung. Weitere Craft-Biere und Getränke finden Sie auf separaten Karten. Bei allen Fragen zu Speisen und Getränken fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt!

VORSPEISEN / KLEINIGKEITEN

**Camembert + Bierfrüchtchen** ..... € 13,90  
gebackener Camembert / Salat / Toast / Butter /  
3 Bierfrüchten (Bierige Marmeladenspezialität des Hauses)  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Bayreuther Bierbrauerei · Aktien Zwickel

**Rinder-Carpaccio** ..... € 13,90  
Rucola / Parmesan / Baguette / Butter  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Rolinck · Westfälisch Alt

**Currywurstspirale** ..... € 11,50  
Pommes frites / Trüffelmayonnaise  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Kronenbrauerei · Dortmunder Kronen Export

SUPPEN

**Curry-Kokos-Süppchen** ..... € 6,90  
Hähnchen-Saté-Spieß  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Brewdog · Neverending Haze

**Rote Linsensuppe** *Vegan* ..... € 6,90  
Gebackene Falafelbällchen (vegan)  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Riegele Braumanufaktur · Amaris 50

**WE WANT YOU!**  
BEWIRB DICH JETZT! Wir suchen Mitarbeiter für das beste Team der Welt in Service, Küche, Rezeption und Housekeeping. ☎ 0 25 93 604 - 0

SALAT



**Salad Bowl** ..... € 13,90  
Wildsalat / Möhre / Gurke / Mais / Kirschtomate / Bulgur /  
Paprika / Sprossen / Granatapfel / Baguette  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Aktien · Zwick' l Kellerbier

ERGÄNZEN SIE ZUR SALAD BOWL

➕ Garnelenspieß, gebraten ..... € 5,90  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Kona Brauerei (Hawaii) · Hanalei Island IPA

➕ Hähnchenbrust, gebraten (100g) ..... € 5,90  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Riegele Braumanufaktur · Simco 3

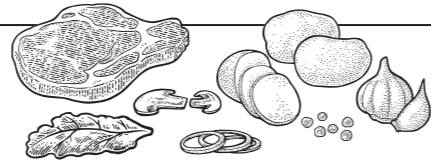
➕ Falafelbällchen, gebacken (7 Stück) *Vegan* ..... € 5,90  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Krombacher · Pils

➕ Rinderrückenstreifen, gebraten (110g) ..... € 9,90  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 CRAFTED · 1907 Helles Lager

DRESSING ZUR WAHL

Sylter (vegan) / Honig-Senf-Hausdressing / Balsamico-Olivenöl

STEAK



**Steakpfanne** ..... € 28,90  
Rinderrücken / Schweinerücken / Hähnchenbrust /  
Kräuterbutter / Steakfries / Bohnenbündchen  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Rolinck · Westfälisch Alt

**Rinderrückensteak**, Weidehaltung (220g) ..... € 28,90  
Röstzwiebeln / Schwarzbier-Pfeffersauce / Marktsalat **LOW CARB**

**Tomahawk-Steak vom Landschwein** (ca. 280g) ..... € 22,50  
Röstzwiebeln / Schwarzbier-Pfeffersauce / Marktsalat **LOW CARB**

ERGÄNZEN SIE ZUM RINDERRÜCKEN- ODER TOMAHAWK-STEAK

➕ Kroketten ..... € 4,50

➕ Steakfries ..... € 4,50

➕ Rosmarinkartoffeln ..... € 4,90

➕ Bohnenbündchen ..... € 5,90

➕ Champignons **LOW CARB** ..... € 5,90

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Köstritzer · Schwarzbier

HAUPTSPEISEN

**Biergulasch vom deutschen Rind** ..... € 22,50  
Kartoffelpüree / Möhren, gebuttert

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Riegele Braumanufaktur · Ator 20

**Schnitzel vom Landschwein** ..... € 22,50  
Röstzwiebeln / gebratener Speck / Schwarzbier-Pfeffersauce /  
Kroketten / Salat

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 CRAFTED · 1907 Helles Lager

**Kalbsleber Berliner Art** ..... € 27,90  
Apfelringe gebraten / Röstzwiebeln / Kartoffelpüree / Marktsalat

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Aktien · Zwick' l Kellerbier

**Rote Beeteschnitzel** *Vegan* ..... € 18,90  
Mailsauce / Salatbouquet / Walnüsse

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 La Trappe · Dubbel

**Zanderfilet, gebraten** ..... € 28,90  
Orangenzestensauce / Kartoffelpüree, violett /  
wilder Brokkoli, gebraten

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 La Trappe · Witte Trappist

**Hähnchenbrustfilets, natur gebraten** ..... € 22,50  
Estragonjus / Röstitaler / wilder Brokkoli, gebraten

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Riegele Braumanufaktur · Auris 19

BURGER



**Davensburger** ..... € 19,90  
Rindfleisch / Schinken / Tomate / Gurke / Zwiebeln / Salat /  
Crystal Beer Bun / Steakfries / Trüffelmayonnaise / BBQ-Sauce

**OPTION** Kürbis-Chia-Bratling *Vegan*

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 CRAFTED · 1907 Helles Lager

**Hähnchenburger** ..... € 19,90  
Hähnchenbrustfilet / Ananas / Gouda / Rucola / Granatapfel /  
Crystal Beer Bun / Süßkartoffelpommes /  
Bierfrüchtchen / Guacamole

**OPTION** Kürbis-Chia-Bratling *Vegan*

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Riegele Braumanufaktur · Bayrisch Ale

PASTA



**Penne Traditionale** ..... € 13,90  
Kirschtomaten / Zwiebeln / Mini-Mozzarella / Zucchiniestreifen /  
Rucola / Rucolapesto / Tomatensauce *Vegan*

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Gruthaus · Münsterländer Hanf

**Tagliatelle Tartuffo** ..... € 14,90  
Tagliatelle / Steinpilze / Zwiebeln / Kirschtomate / Zucchiniestreifen /  
Rucola / Trüffelrahmsauce *Vegan*

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Störtebecker · Hanseporter

ERGÄNZEN SIE ZUR PASTA

➕ Garnelenspieß, gebraten ..... € 5,90

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Kona Brauerei (Hawaii) · Hanalei Island IPA

➕ Hähnchenbrust, gebraten (100g) ..... € 5,90

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Riegele Braumanufaktur · Simco 3

➕ Falafelbällchen, gebacken (7 Stück) *Vegan* ..... € 5,90

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Krombacher · Pils

➕ Rinderrückenstreifen, gebraten (110g) ..... € 9,90

**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 CRAFTED · 1907 Helles Lager

NACHSPEISE / DESSERT

**Parfait von westfälischer Herrencreme** ..... € 7,50  
Rote Früchte / Vanilleschaum / Sahne  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Störtebecker · Hanseporter

**Mangoparfait** ..... € 7,50  
Orangencarpaccio / Vanilleschaum / Sahne  
**BIEREMPFEHLUNG** 🍷 Riegele Braumanufaktur · Simco 3

**Heiß und Süß** ..... € 3,90  
(Espresso + Mindessert des Tages)



Ein **EICHHÖRNCHEN** zum Abschluss? Eine andere Spirituose? Fragen Sie das Personal.  
Walnusslikör, mit Cognac verfeinert [2cl] ..... € 3,00