



HELLERS

Brauhaus



Liebe Gäste,

wer einmal in Köln gewesen ist, der kehrt auch immer wieder zurück. Die Herzlichkeit und Gastfreundschaft der Kölner ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Auch wir im HELLERS Brauhaus haben es uns zur Aufgabe gemacht, Sie mit offenen Armen zu empfangen und Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten.

Das Familienunternehmen, welches von Hubert Heller gegründet wurde und nun von seiner Tochter Anna Heller weitergeführt wird, schaut auf eine lange Tradition zurück. Schon im Jahr 1978 zieht Hubert Heller in die Roonstraße 33, wo zunächst der „Rottweiler“ eröffnet wird. Bereits fünf Jahre später kommen die Gäste im „Deutschen Bierhaus“, im Kellergewölbe des Gebäudes, in den Genuss von 17 Biersorten vom Fass.

Nach Gründung der Hausbrauerei Heller im Jahr 1991 feiert das Hellers Brauhaus 1996 seine Eröffnung und zählt seitdem zu den wenigen Gasthausbrauereien Kölns. Unsere Biere werden alle direkt im Nebenhaus gebraut und frisch in den Ausschank gegeben. Bei einem großen und umfangreichen Biersortiment bleibt kein Wunsch unerfüllt und „Bio op Kölsch“ garantiert Ihnen, dass die Zutaten für unsere Biere aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

Alle unsere Biere und auch der Hauslikör Kallendresser, der nach einer Kölner Sagenfigur benannt ist und aus über 100 Kräutern hergestellt wird, schmecken wunderbar zur Brauhausküche. Neben kölschen Klassikern bieten wir auch saisonale Gerichte und eine ständig wechselnde Wochenkarte an. Dabei legen wir großen Wert auf Qualität und Frische und die Verwendung hochwertiger Zutaten.



Wir freuen uns, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Die Familie Heller und das Hellers-Team wünschen Ihnen eine angenehme Zeit im Hellers Brauhaus.

HELLERS

Brauhaus

Regional & Nachhaltig

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, neben unserem mit dem Bio-Siegel ausgezeichneten hausgebrauten Bier, in unserem Brauhaus auch Produkte aus der Region und mit nachhaltigem Hintergrund anzubieten. Wir freuen uns, die Liste der Anbieter nach und nach zu erweitern.



Mit moxxa.caffè bieten wir einen fair gehandelten und in Köln gerösteten bio-zertifizierten Spitzen-Kaffee an – und damit eine Alternative zum herkömmlichen Kaffee. Für moxxa.caffè werden ausschließlich Hochlandarabicas aus ausgewählten Regionen z.B. Costa Rica, Mexiko, Äthiopien, Honduras, Kolumbien und Peru verarbeitet. www.moxxacaffe.de



Alle in unseren Speisen verwendeten Eier sind Bio-Eier aus der Region, vom Hof Alpermühle aus Nümbrecht. Das heißt die Eier sind nach der Naturland-Richtlinie produziert. Die Hühner erhalten rein pflanzliches Bio-Futter, welches der Hof Alpermühle überwiegend selbst anbaut. Das schmeckt man auch, die Eier sind lecker und ohne Schadstoffe. www.dein-land-ei.de



Die beiden Brüder David und Sebastian Friedrichs haben im vergangenen Jahr aus dem Nichts eine neue und transparente Metzgerei ins Leben gerufen. Ein echtes Novum in Köln. Verarbeitet wird nur Fleisch von Tieren artgerechter Haltung, welches den höchsten Ansprüchen genügen muss. Nachhaltigkeit, Regionalität und Frische zeichnet die Metzgerei Friedrichs aus. Wir freuen uns, dass die Metzgerei aus Köln-Sülz jetzt – unter Zugabe unseres Bio-Hopfens - eine eigens für das Hellers Brauhaus kreierte Bratwurst herstellt. www.friedrichs-diemetzgerei.de



Bäckereihandwerk aus Tradition und Leidenschaft. Das Brot von Zimmermann ist der Klassiker für anspruchsvolle Genießer in und um Köln. Ob Vollwert, internationale Spezialitäten, saisonale Angebote oder neue Kreationen - bei Zimmermann weiß man, was schmeckt. Und das nicht nur beim täglichen Brot. Die Bäckerei Zimmermann produziert unser Bierbrot unter Zugabe unseres Trebers und einer Spur Hopfen. www.baeckereizimmermann.de

METZGER



Unsere Weine beziehen wir vom Weingut Metzger aus der Pfalz. Für Wein aus der Nordpfalz hat sich lange Zeit niemand interessiert. Heute schätzt man die Weine wegen ihrer Frische und Ausgewogenheit immer mehr. Das Weingut Metzger ist bekannt für seine guten Weine, die nicht ohne Grund bereits mehrfach ausgezeichnet wurden. Wir haben neben dem Roten der Familie Metzger auch den Riesling und Grauburgunder im Angebot. Ein echter Genuss, nicht nur für den passionierten Weintrinker. www.weinmetzger.de

Destillerie & Brennerei
Heinrich Habel
Liqueur Manufactur



Seit 1878 ist die Destillerie & Brennerei Heinrich Habel im Nordrhein-Westfälischen Sprockhövel bereits im Familienbesitz. Die ehemalige Kornbrennerei mit angeschlossener Landwirtschaft ist heute die größte Obstbrennerei in der Region. Für die Brauerei Heller produziert die Brennerei den Hellers Kallendresser. Zudem bereichern drei weitere Brände die Karte des Hellers Brauhaus. www.habel.com



HELLERS

Brauhaus

Suppe

Kartoffelsuppe^A (vegan)
Bierbrot^{A,E}

6,10

Kleinigkeiten

Halver Hahn

Röggelchen^A | mittelalter Gouda^N | Salzstangen^A |
Zwiebeln | Senf | Butter^N

6,30

Metthäppchen

Bierbrot^{A,E} | Zwiebelmett^{1,2,3,9,C,N} | Zwiebeln |
Gewürzgurke^{7,D} | Butter^N

5,40

Flönz

Bierbrot^{A,E} | Blutwurst^{1,3,C} | Zwiebeln | Senf | Butter^N

5,90

Brotkörbchen



4 Scheiben hauseigenes Bierbrot^{A,E} |
Kräuter-Gemüse-Frischkäse^N
(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)

3,50

Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Antioxidationsmittel,
3) mit Geschmacksverstärker, 4) geschwärzt, 5) gewachst,
6) geschwefelt, 7) mit Süßungsmittel(n),
8) mit Farbstoff, 9) mit Phosphat

Allergene:

- A) Getreide, B) Schalenfrüchte, C) Sellerie, D) Senf, E) Sesamsamen,
F) Schwefel, G) Lupine, H) Weichtiere, I) Krebstiere, J) Eier,
K) Fisch, L) Erdnüsse, M) Soja, N) Milch & Milchprodukte
- 
- 





HELLERS

Brauhaus

Kölsche Klassiker

Grünkohl^A	9,20
Kartoffeln untereinander Senf	
Kartoffeln untereinander Mettwurst ^{1,2,3,N} Senf	10,90
Himmel & Ääd	13,20
gebratene Blutwurst ^{1,3,A,C} Schmorzwiebeln Kartoffelpüree ^N Apfelkompott ^{2,7} Senf	
Hopfenbratwurst^{1,2,3}	15,60
Biersauce ^{8,A,C,D} Kartoffelpüree ^N Apfelrotkohl ^{2,7,A} Senf	
Rheinischer Sauerbraten (vom Rind)	18,60
Rosinensauce ^{8,A,C,D} Mandelsplitter Kartoffel-Bierbrot-Knödel ^{2,A,E} Apfelrotkohl ^{2,7,A}	
Grillhaxe (ca. 1200g)	21,90
Biersauce ^{8,A,C,D} Bratkartoffeln ^D Sauerkraut ^{2,A} Senf	



Unsere Bratkartoffeln werden mit Zwiebeln und einer hausgemachten Würzmischung zubereitet.

Für eine Beilagenänderung von Pommes³ auf Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree^N berechnen wir einen Aufschlag von 1,50€.



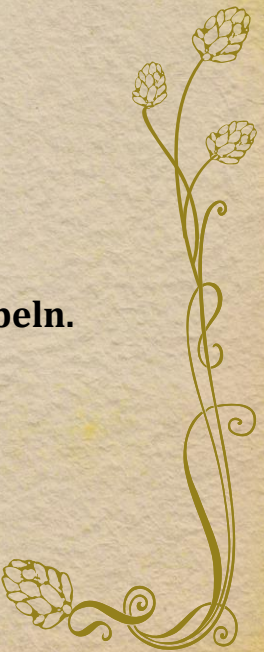

HELLERS

Brauhaus

Deftiges

Gebratene Hähnchenbrust Curry-Sauce ^N Schupfnudeln ^{A,C,J} buntes Gemüse ^N Sauce Béarnaise ^{7,C,J,N}	17,90
Spare Ribs ^{1,7,8,A,N,M} süß-pikanter Honigdip ^{1,2} Pommes ³ Rohkostsalat	18,90
Braumeisterbraten ^{A,C,D} (vom Schwein) Biersauce ^{8,A,C,D} Schmorzwiebeln Bratkartoffeln Sauerkraut ^{2,A}	18,40
Biergeschnetzeltes (vom Schwein) Bierrahmsauce ^{A,N} Pilze Zwiebeln Kartoffel-Bierbrot-Knödel ^{2,A,E} Apfelrotkohl ^{2,7,A}	15,20
Schnitzel (vom Schwein Bierbrot-Panade ^{A,E,I,N}) Pommes ³ Rohkostsalat Wahlweise mit: Pilzsauce ^{2,A,N} oder Pfeffer-Cognacsauce ^{1,7,A,C,D,N}	16,40 17,80

Unsere Rohkostsalate bestehen aus folgenden Komponenten:



Krautsalat⁷ | Orange
Wiringsalat² | Apfel | Sahnemeerrettich^{2,N}
Staudenselleriesalat² | Birne
Chinakohl | Curry

Als Garnitur verwenden wir Möhren, Sprossen und Lauchzwiebeln.



HELLERS



Brauhaus

Vegetarisch & Vegan

Kokos-Spinat-Auflauf^A	12,60
Kokos-Curry-Rahm Schupfnudeln ^{A,C,J} Blattspinat Cherrytomaten	
Vegane Wirsingroulade^{A,C}	10,90
Tomaten-Sauce ^C Gemüserais Wirsing	
Veganes Kohlrabischnitzel^{A,D,J}	13,40
Pommes ³ Rohkostsalat	
Veganes Gulasch^A	10,70
Kartoffeln Möhren Wurzelgemüse Bierbrot ^{A,E}	

Nachspeisen

HELLERS Eis-Stange	5,70
Vanilleeis ^{1,2,J,N} Sahne ^N karamellisierte Biersauce ^{7,A,N} Haselnusskrokant ^B	
Pfannekuchen	6,30
Heidelbeer-Füllung ^{1,2} Vanilleeis ^{1,2}	



Alle Preise verstehen sich in € und beinhalten die MwSt. und den Service.