

Herzlich Willkommen im Ols Brauhaus am Hafen!

Mit herrlicher Lage direkt am Oldenburger Stadthafen lassen sich zu moderner Brauhausküche unsere leckeren Biere genießen.

Neben den Ols Stammsorten gibt es immer wieder neue Spezialitäten direkt vom Fass.

Mit bis zu 20 Zapfhähnen bietet das Ols Brauhaus am Hafen eine große Biervielfalt von Ols und weiteren befreundeten Brauereien.

Die Küche ist auf die Bierauswahl abgestimmt und stellt den optimalen Begleiter. Neben den Brauhaus Klassikern gibt es viele weitere spannende Gerichte.

Das Team vom Ols Brauhaus am Hafen freut sich über Euren Besuch!

Öffnungszeiten der Küche

Montag bis Freitag
ab 12:00 Uhr

Mittagskarte
12:00 - 17:00 Uhr
Abendkarte
17:00 - 22:00 Uhr

Samstag und Sonntag
ab 09:00 Uhr

Frühstücksbuffet
von 09:00 Uhr - 13:00 Uhr
Küche von 12:00 - 22:00 Uhr



**BRAU
HAUS**

KLEINIGKEITEN & VORWEG

Bierknacker der Stadt

2 Bierknacker mit geröstetem Brot,
dazu Senf und Kräuterquark
€ 8,90

Kleiner Salat

Salate der Saison, Kirschtomaten, Gurke,
Paprika, Zwiebeln und Hafendressing
€ 5,90

Golden Dippers

goldgelb gebackene Kartoffelscheiben
€ 5,50

Geröstete Brotsinfonie

frisch geröstetes Brot mit Kräuterquark
€ 5,50

HAFENSALAT

Alle Salate servieren wir wahlweise mit Hafen- oder Balsamicodressing

Bunter Hafensalat

Salat der Saison, Gran Gusto, Tomaten, Butter-
Croutons, Gurke, Paprika und Zwiebeln
€ 13,90

Salat Lachs

gebratener Lachs auf Salat der Saison,
Gran Gusto, Tomaten, Butter-Croutons,
Gurke, Paprika und Zwiebeln
€ 18,90

Salat Ziege

Ziegenkäse mit Sesam-Honig gratiniert
auf Salat der Saison, Gran Gusto, Tomaten,
Butter-Croutons, Gurke, Paprika und Zwiebeln
€ 18,90

Salat Huhn

Hähnchensteak mit Knusperpanade
auf Salat der Saison, Gran Gusto, Tomaten,
Butter-Croutons, Gurke, Paprika und Zwiebeln
€ 18,90

FLAMMKUCHEN

Wahlweise auch mit veganer Sour Cream

Rauch und Lauch

Pulled Pork, rote Zwiebeln, Frühlingslauch,
Sauerrahm
€ 15,90

Elsässer Art

gewürfelter Speck, rote Zwiebeln,
Sauerrahm
€ 13,90

Fluss und Sonne

gebratener Lachs, Rucola, Tomaten,
Frühlingslauch, Sauerrahm
€ 15,90

Wald und Wiese

Champignons, Rucola, Frühlingslauch,
Sauerrahm
€ 13,90

Ziegenkäse

Birne, Walnüssen, Honig
€ 13,90

PFANNE & TOPF

Ochsenbacke

mit Kartoffelstampf
und saisonalem Gemüse
€ 26,50

Spinatknödel

dazu Pilze in einer Sauce mit feinen Kräutern,
Gran Gusto und Baby-Leaf-Salat
€ 20,90

Hamburger Labskaus

Das Seemannssessen - Portion original
Labskaus mit Spiegelei, Gewürzgurken,
Rollmops und Rote Beete
€ 17,50

Knipp-Pfanne

Kross angebratenes Knipp,
serviert mit Bratkartoffeln und Gewürzgurken
€ 17,50



**BRAU
HAUS**

SCHNITZEL & KLASSIKER

Brauhaus Schnitzel vom Schwein

goldgelbes Schweineschnitzel
mit Bratkartoffeln und lüttem Gurkensalat
Dazu Ols-Bierjus oder Hollandaise
€ 18,90

Fisch & Dippers

Seelachsfilet in einem leichten, knusprigen
Backteig mit Dippers, Aioli
und lüttem Gurkensalat
€ 18,90

Oldenburger Currywurst

mit fruchtiger Ols-Currysauce
dazu Dippers mit lüttem Gurkensalat
€ 13,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und lüttem Gurkensalat.
Wahlweise auch mit Hollandaise
€ 25,90

Matjes Hausfrauenart

mit klassischer Hausfrauensauce,
Bratkartoffeln und Salatbeilage
€ 19,90

Vegetarische Currywurst

mit fruchtiger Ols-Currysauce
dazu Dippers mit lüttem Gurkensalat
€ 14,90

BURGER

Inkl. Dippers oder Beilagensalat
Extra Käse + 0,50 €
Extra Röstzwiebeln + 0,50 €

Classic Beef Burger

100% Rinderpatty mit saftigen Tomaten,
frischen roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Salat
und hausgemachter Ols-Burger-Sauce
€ 18,90

Pulled Pork Burger

würziges Pulled Pork mit BBQ-Sauce
und Coleslaw
€ 19,90

Veggie Crispy Burger

veganes Knusperschnitzel mit fruchtigen
Tomaten, frischen roten Zwiebeln,
Salatgurken, Salat und hausgemachter
veganer Sauce Tartare
€ 18,90

Crispy Chicken Burger

Hähnchensteak mit Knusperpanade, Salat,
Salatgurken, roten Zwiebeln
und Mozzarella-Pilzsauce
€ 18,90

DESSERT

Butterwaffel mit Kirschen

lockere Butterwaffel mit heißen Kirschen
und Sahne
€ 7,90

Schokoküchlein

warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern,
heißen Kirschen und Sahne
€ 7,90

Mousse au Chocolate

Luftig-leichte Schokoladenmousse
mit fruchtigen Waldbeeren
€ 7,90

DIPS



= vegan



= vegetarisch



Neues Gericht/Rezept

Mayo 
Ketchup 
Kräuterquark 
Aioli 
Senf 
Vegane Crème fraîche 

+ 0,60 €
+ 0,60 €
+ 0,60 €
+ 0,60 €
+ 0,60 €
+ 0,60 €