Ols | BRAU HAUS

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

Ols BRAU HAUS

KLEINIGKEITEN & VORWEG

Bierknacker der Stadt
Zwei Bierknacker mit geröstetem Brot, dazu Senf und Kräuterquark
€ 8,90

Kleiner Salat
Salate der Saison, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Hafendressing
€ 6,50

Golden Dippers
goldgelb gebackene Kartoffelscheiben
€ 5,90

Geröstete Brotsinfonie
frisch geröstetes Brot mit Kräuterquark
€ 5,50

Carpaccio vom Rind NEU
hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, Kapern, Pinienkernen und Gran Gusto, mariniert mit Olivenöl und Balsamico
€ 13,90

HAFENSALAT

Alle Salate servieren wir wahlweise mit Hafendressing, Balsamicodressing oder Granatapfeldressing

Bunter Hafensalat
Salat der Saison, Gran Gusto, Tomaten, Butter-Croutons, Gurke, Paprika und Zwiebeln
€ 14,90

Salat Lachs
gebratener Lachs auf Salat der Saison, Gran Gusto, Tomaten, Butter-Croutons, Gurke, Paprika und Zwiebeln
€ 19,50

Salat Ziege
Ziegenkäse mit Sesam-Honig gratiniert auf Salat der Saison, Gran Gusto, Tomaten, Butter-Croutons, Gurke, Paprika und Zwiebeln
€ 19,50

Salat Huhn
Hähnchensteak mit Knusperpanade auf Salat der Saison, Gran Gusto, Tomaten, Butter-Croutons, Gurke, Paprika und Zwiebeln
€ 19,50

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
€ 14,50

Fluss und Sonne
gebratener Lachs, Rucola, Tomaten, Frühlingslauch, Sauerrahm
€ 15,90

Wald und Wiese
Champignons, Rucola, Frühlingslauch, Sauerrahm
€ 14,50

Ziegenkäse
Birne, Walnüssen, Honig
€ 14,50

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Ols BRAU HAUS

SCHNITZEL & KLASSIKER

Brauhaus Schnitzel vom Schwein
goldgelbes Schweineschnitzel
mit Bratkartoffeln und lüttem Gurkensalat
Dazu Ols-Bierjus oder Hollandaise
€ 19,90

Fisch & Dippers
Seelachsfilet in einem leichten, knusprigen
Backteig mit Dippers, Aioli
und lüttem Gurkensalat
€ 19,90

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

Wiener Schnitzel vom Kalb
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und lüttem Gurkensalat.
Wahlweise auch mit Hollandaise
€ 26,90

Matjes Hausfrauenart
mit klassischer Hausfrauensauce,
Bratkartoffeln und Salatbeilage
€ 19,90

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

PFANNE & TOPF

Bouef Bourguignon
zart geschmortes Rindergulasch
mit Perlzwiebeln in
Rotweinsauce, dazu saisonales Gemüse
und Spätzle
€ 23,90

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

Hamburger Labskaus
Das Seemannsessen - Portion original
Labskaus mit Spiegelei, Gewürzgurken,
Rollmops und Rote Beete
€ 17,90

Knipp-Pfanne
Kross angebratenes Knipp,
serviert mit Bratkartoffeln und Gewürzgurken
€ 17,90

= vegan
= vegetarisch
NEU Neues Gericht/Rezept

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Ols BRAU HAUS

BURGER

Inkl. Dippers oder Beilagensalat

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

Auf Wunsch mit
Cheddar + 1,00 €
Extra Rinderpatty + 4,90 €
herzhaftem Bacon + 2,00 €

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

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

Beef Burger „Süße Ziege“ NEU
100 % Rinderpatty mit saftigen Tomaten, frischen roten Zwiebeln, Salat, Ziegenkäse und Feigen-Senfsauce
€ 21,50

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

DIPS

Mayo	+ 0,80 €
Ketchup	+ 0,80 €
Kräuterquark	+ 0,80 €
Aioli	+ 0,80 €
Senf	+ 0,80 €
Vegane Crème fraîche	+ 0,80 €
Steak-Sauce	+ 0,80 €
Chili-Cheese Sauce	+ 0,80 €

DESSERT

Butterwaffel mit Kirschen
lockere Butterwaffel mit heißen Kirschen und Sahne
€ 7,90

Mousse au Chocolate
Luftig-leichte Schokoladenmousse mit fruchtigen Waldbeeren
€ 7,90

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

Cheesecake San Sebastián NEU
Käsekuchen mit Frischkäse, halbgebacken, mit Waldfrüchten und Sahne
€ 8,90

= vegan
= vegetarisch
NEU Neues Gericht/Rezept

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wende dich bitte an unser Servicepersonal.