

Lieber Gast!

Wir heißen Sie recht herzlich willkommen im



Unser Haus zählt zu den ältesten Bürgerhäusern der Stadt Hannover. Um die zweite Hälfte des 14. Jahrhunderts herum ist es erbaut und wurde im Jahre 1537 von Braumeister Cord Broyhan - seiner Zunft wegen weit gerühmt - erworben.

So trägt der um das Jahr 1985 wieder errichtete Fachwerkbau, bei dem weder Kosten noch Mühen gescheut wurden, das historische Vorbild getreu nachzubilden, denn auch bis heute seinen Namen.

Wir sind stolz, Sie in dieser historischen Umgebung verwöhnen zu dürfen und hoffen, daß Sie sich recht wohl fühlen werden.

Ihr **Broyhan Haus** Team

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Dear guests, if you are affected by allergies, please contact our service staff. Our allergen documentation provides information about the allergenic ingredients of our foods.

Broyhan Haus , Kramerstr. 24, 30159 Hannover
Tel. 0511 - 32 39 19

Suppen – Soups

100 *Broyhan's Kartoffelsuppen-Terrine
mit Kochwurst, Kräutern u. Lauchzwiebeln
Broyhan's Potato Soup Terrine
with sausage, herbs and spring onions*

€ 8,50

101 *Broyhan's Spezial-Bier-Suppe,
köstlich scharf
Broyhan's special beer soup
deliciously hot*

€ 6,00

102 *Tomatensuppe
mit Sahnehaube
Tomato soup
with whipped cream*

€ 6,00

103 *Klare Rinderkraftbrühe
mit Einlage
Clear beef broth
with garnish*

€ 6,00

Vorspeisen - Starters

106

*Hausgebeizter Lachs
auf Röstis mit Sauerrahm
Marinated salmon homemade style
on grated fried potatoes with sour cream*

€ 12,00

107

*Gebackener Camembert mit Obstgarnitur,
Wildpreiselbeeren und Brot
Baked camembert – cheese with fruit garnish,
wild cranberries and bread*

€ 11,00

Salate – Salads

*Beilagensalat mit Joghurtdressing
Side salad with yogurt dressing*

€ 4,50

110

*Gemischter Salat
mit Croutons & Kräutern
Mixed salad with croutons and herbs*

€ 7,00

111

*Salat „Hähnchenbrust“
bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust
Salad „chicken breast“
mixed salad with roasted chicken breast*

€ 11,00

Kleine deutsche Küche *Small German kitchen*

127

Broyhans „Herrensteak“
argent. Rumpsteak auf frischem Bauernbrot
mit geschmorten Zwiebeln u. Salatgarnitur
Broyhan's "Herrensteak" – Argentine rump steak on bread
served with braised onions and mixed salad
€ 17,50

120

„Harzer Roller“, Käse mit Schmalz
und Gewürzgurke und frischem Bauernbrot
Harz cheese served with lard,
gherkin and fresh farmhouse bread
€ 10,00

124

„Eichsfelder Stracke“ auf Bauernbrot
mit Butter und Gewürzgurke
„Eichsfelder Stracke“ – air-dried sausage spread
on farmhouse bread with butter and gherkin
€ 10,00

121

Zwiebel – Sauerfleisch mit hausgemachter Remoulade
und Bratkartoffeln
Vinegar marinated pork in aspic served with
homemade remoulade and fried potatoes
€ 12,50

123

Nürnberger auf Kraut
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree
Nuremberg sausage on sauerkraut
served with fried or mashed potatoes
€ 11,00

122

Heringsfilet „Hausfrauen Art“ wahlweise mit
Brat- oder Salzkartoffeln
Herring Fillet „housewife style“
served with fried or boiled potatoes
€ 11,00

126

Riesen-Currywurst
mit Salatgarnitur und Pommes Frites
Giant curry sausage
served with salad and French fries
€ 10,50

Unsere Hauptgerichte

Our main dishes

130

„Cordon Bleu“ vom Schwein
Schweineschnitzel, paniert, mit gekochtem Schinken
und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salat

„Cordon Bleu“
Breaded pork schnitzel filled with boiled ham
and cheese, served with fried potatoes and mixed salad

€ 18,50

131

Schweineschnitzel, paniert, mit frischen
Champignons, Rahmsauce, Pommes Frites und Salat

Breaded pork schnitzel served with fresh mushrooms,
cream-sauce, French fries and salad

€ 17,50

132

Putenschnitzel, paniert, mit gemischtem Salat
und Pommes Frites

Breaded turkey schnitzel served with mixed salad
and French fries

€ 17,50

133

Jungschweinshaxe
auf Kraut, dazu Bratkartoffeln

Pork knuckel
with sauerkraut and fried potatoes

€ 17,50

134

Grillteller nach Broyhan Art
Steaks von Rind und Schwein mit Grillspeck, Würstchen,
Folienkartoffel mit Kräuterrahm und Salat

Barbecue Broyhan style
different pork and beef steaks with grilled bacon, small roasted sausages,
served with jacket potato, herb cream sauce and salad

€ 23,50

Unsere Hauptgerichte

Our main dishes

135

*Argent. Rumpsteak „Pariser Art“
mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelspalten, Grilltomate
mit Käse überbacken, gemischter Salat*
*Argent. rump steak „Parisian style“
served with pepper cream sauce, potato wedges,
grilled tomato with melted cheese and mixed salad*

€ 24,50

136

Gefüllte Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree
Stuffed Beef Roulade served with red cabbage and mashed potatoes

€ 17,50

137

½ ofenfrische Flugente
auf Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffelkroketten
*½ roasted Muscovy duck
served with orange sauce and potato croquettes*

€ 19,50

138

Spanferkelrollbraten...frisch aus dem Ofen
auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln und Biersauce
*Suckling pig roast
served with sauerkraut, fried potatoes and special beer sauce*

€ 18,50

139

Gegrillte Lammbaxe mit Kräutersauce
Bratkartoffeln und grünen Bohnen mit Speck
*Grilled lamb shank served with herb sauce,
fried potatoes and green beans with bacon*

€ 19,50

140

Schweinefiletmedaillons
mit grüner Pfeffersauce, Rösti und Salatteller
*Pork tenderloin medallions
served with green pepper sauce, grated fried potatoes and mixed salad*

€ 21,00

Fischgerichte - Fish

160

*Goldbarschfilet
in Senfkornsauce,
Salzkartoffeln und Salat
Roasted rose fish fillet in mustard sauce
served with boiled potatoes and salad*

€ 19,50

163

*Lachsfilet, gebraten in Kräuterbutter
mit grünem Salat in Orangen-Vinaigrette
und Salzkartoffeln
Salmon fillet, fried in herb butter
served with green salad with orange vinaigrette dressing
and boiled potatoes*

€ 22,50

Vegetarisches Angebot

Vegetarian dishes

170

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Baked potato with sour cream

€ 5,00

171

wahlweise mit Lachsstreifen
optionally with salmon stripes

€ 9,00

172

geschmorte Waldpilze mit Kartoffelklößen
Braised wild mushrooms with potato dumplings

€ 11,50

173

Kartoffel-Gemüse-Gratin
mit Käse überbacken
Potato-vegetable-gratin
with melted cheese

€ 10,50

174

Vegetarisches Gulasch (vegan)
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Tomaten
Vegetarian Goulash (vegan)
served with potatoes, onions, red/green peppers and tomatoes

€ 11,00

Für unsere jungen Gäste bis 10 Jahre
For our younger guests under 10 years

180 *Nemo-Teller*

Fischstäbchen und Kartoffelpüree
Fish fingers with mashed potatoes

€ 7,50



181 *Toy-Story-Teller*

Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und Ketchup
Pork cutlet with French fries and ketchup

€ 7,50

182 *Shrek-Teller*

Hähnchenbrustfilet
mit Pommes Frites,
dazu Salat
Chicken breast fillet
with French fries and salad

€ 7,50



Zu jedem Gericht dieser Seite gibt es zum Dessert eine Kugel Eis von
Schöller nach Wahl.

Each dish on this page is accompanied by a scoop of Schöller ice cream
of your choice for dessert.

Desserts & Eis
Desserts & ice-cream

190

*Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce*
*Homemade red fruit berry compote
with custard*

€ 6,00

191

Gemischter Eisbecher
„Drei Kugeln“ mit Sahne
Mixed ice cream bowl
„three scoops“ with whipped cream

€ 6,50

192

Warmer Apfelstrudel
auf Vanillesauce mit Vanilleeis und Sahne
Warm apple strudel
served with custard, vanilla ice cream and whipped cream

€ 7,50