

HERZLICH WILLKOMMEN

In unserem modernen Braugasthaus möchten wir Dir mit ehrlicher, hausgemachter Wirtshausküche, exklusiven Bierspezialitäten und herzlicher Gastfreundschaft eine besondere Zeit bereiten. Damit aus Speis & Trank ein rundum gelungenes Erlebnis wird, findest Du auf der Speisekarte zu jedem unserer Gerichte eine passende Bierempfehlung. Solltest Du Fragen oder Wünsche haben, hilft Dir unser freundliches Serviceteam natürlich gerne persönlich weiter.

Schön, dass Du bei uns bist.
Lass es Dir schmecken.

Dein Erste Fracht Team



ERSTE FRACHT
BRAUGASTHAUS

SUPPEN

Cremige Geflügelrahmsuppe 12.9

mit gebratenen Champignons und frischem Schnittlauch

Dazu schmeckt: Erste Fracht – Helles Hausbier vom Fass

Sommerliche Buttermilch-Joghurt Suppe [✓] 9.9

mit frischer Gurke, Radieschen, roter Bete, Frühlingszwiebeln und knackigen Croûtons

Dazu schmeckt: Hopfendes Lager – Regionales Dry Hop Lager Fl. 0,33

SALATE

Beilagensalat ² [✓] 6.9

verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Italienischer Gartensalat ^{1,2,3} [✓] 21.9

bunter sommerlicher Blattsalat mit mariniertem Gemüse, cremigem Mini-Mozzarella, fruchtigen Kirschtomaten, gerösteten Kernen, jungen Sprossen und Balsamico Dressing

*Dazu schmeckt: Estrella Damm – Daura
Glutenfreies Lager Fl. 0,33*

Sommer Ranch Salat ^{2,3} [✓] 20.9

halber Eisbergsalat mit hausgemachten gebackenen Zwiebelringen, fruchtigen Kirschtomaten, süßem Mais, Kidneybohnen, jungen Sprossen, Ranch Dressing und Chili-Schmand Topping

*Dazu schmeckt: Fusel – Wunderweizen –
Regional gebrautes Witbier Fl. 0,33*

Couscous Chicken Salat ^{2,3} 20.9

lockerer Hartweizengrieß Couscous mit panierten Hähnchenstreifen, buntem Gemüse auf Rucola, pikantem Chili, fruchtigen Kirschtomaten, würzigem Parmesan und jungen Sprossen

Dazu schmeckt: Hoepfner Pilsner vom Fass

VORSPEISEN

Feines Thunfisch Carpaccio in Honig-Limetten Marinade 19.9

mit cremigem Avocado Ragout, fruchtigen Kirschtomaten, geröstetem Sesam und knusprigen Crostini

*Dazu schmeckt: Brew Dog Elvis Juice –
Grapefruit India Pale Ale Fl. 0,33*

Aromatischer Zitronen-Hummus ³ [✓] 15.9

auf gerösteten Dinkelfladen mit Auberginencreme, Knoblauch, Olivenöl und cremigem Joghurt-Gurken Dip

*Dazu schmeckt: Duvel – Belgian Golden Ale
Belgisches Starkbier Fl. 0,33*

FÜR KINDER

Ringle & Knöpfe ³ [✓] 11.9

feine Käse-Dinkel Knöpfe mit hausgemachten gebackenen Zwiebelringen

Helden Hähnchen ³ 11.9

leckere panierte Hähnchenstreifen mit unseren Hausfritten und Ketchup

Lokführer Gratin [✓] 11.9

cremiges Kartoffelgratin mit fruchtigem Tomatengemüse



vegetarisch

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unseren Gerichten? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Zusatzstoffe ¹mit Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, ⁷mit Süßungsmittel Acesulfam, ⁸phosphathaltig, ⁹geschwefelt, ¹⁰chininhaltig, ¹¹koffeinhaltig, ¹²mit Geschmacksverstärker, ¹³geschwärzt, ¹⁴gewachst, ¹⁵gentechnisch verändert

HAUPTGERICHTE

Zartes Rumpsteak in Portwein ² 39.9

200g Rumpsteak vom Namibia Freilandrind auf feinem Bohnengemüse, serviert mit unseren Hausfritten und einer aromatischen Portweinsauce

*Dazu schmeckt: Poppels Bryggeri – Session IPA
Bio India Pale Ale Fl. 0,33*

Gebratenes Bruchsaler Lachsforellenfilet ² 33.9

feines Filet aus regionaler Aufzucht mit duftendem Basmatireis, aromatischem Gurken-Sesam Gemüse und feinsäuerlicher Kokos-Limetten Sauce

*Dazu schmeckt: Braumanufaktur Hertl Opa's
Liebling – Naturrübes Kellerbier Fl. 0,5*

Wiener Schnitzel ^{2,3} 30.9

aus der Kalbsoberschale, serviert mit unseren Hausfritten, kleinem Beilagensalat, Zitrone und Preiselbeeren

*Dazu schmeckt: Fusel – Hopfendes Lager
Regionales Dry Hop Lager Fl. 0,33*

Geschmorte Schweinebäckchen ² 28.9

mit cremigem Kartoffelgratin, Bohnenragout und herzhafter Rotweinsauce

*Dazu schmeckt: Erste Fracht – Dunkles Hausbier
vom Fass*

Saftiges Putensteak unter der Olivenkruste ² 23.9

auf buntem Tomatengemüse mit duftendem Basmatireis

*Dazu schmeckt: Shepherd Neame IPA –
India Pale Ale Fl. 0,5*

Hausgemachte panierte Hähnchenstreifen ^{2,3} 23.9

auf herzhaften Käse-Dinkel Knöpfe, serviert mit kleinem Beilagensalat und cremiger Sherryrahmsauce

Dazu schmeckt: Hoepfner Porter vom Fass

HAUPTGERICHTE

Feines Kräuterseitling Pilzrisotto ² ✓ 20.9

mit knusprigem Parmesanchip, gebratenem Kräuterseitling, fruchtigen Kirschtomaten und feinem Basilikumpesto

*Dazu schmeckt: Sierra Nevada Brewing Co. –
American Pale Ale Fl. 0,355*

Cremige Kräuterpolenta ^{2,12} ✓vegan 19.9

auf feinem Ratatouillegemüse mit frischem Gurke-Sojajoghurt Dip

*Dazu schmeckt: Kehr wieder üNN –
Alkoholfreies India Pale Ale Fl. 0,33*

BURGER

Erste Fracht Burger ^{1,2,3,4} 20.9

mit 200g purem Rindfleisch, würzigem Cheddarkäse, herzhafter Speckmarmelade, frischer Tomate, pikanten Jalapeños, buntem Blattsalat und Cocktailsauce. Serviert mit unseren Hausfritten und hausgemachter Mayonnaise

*Dazu schmeckt: Brew Dog Punk IPA – India Pale
Ale Fl. 0,33*

Veggie Burger ^{2,4} ✓ 19.9

mit einem raffinierten Quinoa Patty, pikantem Gurken-Chilimix, buntem Blattsalat, frischer Tomate und herzhafter Käsesauce. Serviert mit unseren Hausfritten und hausgemachter Mayonnaise

*Dazu schmeckt: Kona Brewing Co. – Hanalei Island
IPA Hawaiianisches India Pale Ale Fl. 0,355*

**Unsere Burger servieren wir Dir
im leckeren Dinkel-Brioche Bun.**

www.erste-fracht.de

 Erste.Fracht.Braugasthaus  @erstefrachtbraugasthaus

 vegetarisch

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unseren Gerichten? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Zusatzstoffe ¹mit Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, ⁷mit Süßungsmittel Acesulfam, ⁸phosphathaltig, ⁹geschwefelt, ¹⁰chininhaltig, ¹¹koffeinhaltig, ¹²mit Geschmacksverstärker, ¹³geschwärzt, ¹⁴gewachst, ¹⁵gentechnisch verändert

REGIONALE HIGHLIGHTS

**Pulled Pork Burger vom
Karlsruher Landschwein** ^{2,12} 23.9
sanft sous vide gegarter, gezupfter
Schweinenacken aus regionaler
Aufzucht mit herzhaften Röstzwiebeln
und kräftiger Barbecuesauce im
Dinkel-Brioche Bun. Serviert mit
unseren Hausfritten und hausge-
machter Mayonnaise.

Eine texanische Ikone in der Heimat-
variante – im Mekka der Grillkultur zählt
das klassische Pulled Pork seit Generationen
unbestritten zur Heiligen Dreifaltigkeit des
Low-and-Slow Barbecues. In unserer herz-
haft marinierten und schonend im Vakuum
gezogenen Version verwandeln wir den
regionalen Schweinenacken aus Becker's
Hofladen zu einem echten Genusslebnis,
das im rustikalen Burgerformat so richtig
zu begeistern weiß.

Bio-Weingut Klenert – 24/7 Weiß 25.9
Flasche 0,75l

Leicht, fruchtig, frisch – mit seinem
angenehm unkomplizierten Cuvée aus
Riesling, Johanniter und Cabernet Blanc
vereint das Bio-Weingut Klenert gleich
drei Rebsorten zu einem aromenreichen
Weinvergnügen. Reife Noten von Apfel,
Birne und Muskat schaffen dabei mit einer
angenehmen Säure einen spritzigen
Gegenpol zur herzhaften Geschmackswelt
unseres deftigen Pulled Pork Burgers.

REGIONALE HIGHLIGHTS

**Geschmorte Rinderhaxe
in Rotweinsauce** ² 37.9
langsam und schonend geschmortes
Rindfleisch vom Karlsruher Hofgut
Becker in aromatischer Rotweinsauce,
serviert mit gebratenem Kräuterseitling
und unserem hausgemachten cremigen
Kartoffelgratin.

Gut Ding will Weile haben – unserem
regionalen Schmorklassiker gönnen wir
deshalb alle Zeit, die er braucht, um seine
herzhaft Aromenpalette voll zur Entfal-
tung zu bringen. Belohnt wird der Gaumen
mit einem kernigen und extrem zarten
Fleischgenuss, der im Zusammenspiel
mit der Tiefe der Rotweinsauce, nussigen
Pilznoten und cremigem Gratin alle Sinne
verführt.

Bio-Weingut Klenert – Lemberger 25.9
Trocken Flasche 0,75l

Die passende Begleitung zur zünftigen
Geschmackswelt der Rinderhaxe liefert
das Bio-Weingut Klenert aus dem Kraichtal
mit seinem im Barrique ausgebauten
Lemberger Trocken. Intensive, pfeffrige
Noten von dunklen Beeren, ein ange-
nehm würziger Duft und die glänzend rote
Färbung ergänzen den kernigen Charakter
des Schmorklassikers gekonnt – punkten
aber auch solo mit einem angenehm
vielseitigen Trinkerlebnis.



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unseren Gerichten? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Zusatzstoffe ¹mit Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, ⁷mit Süßungsmittel Acesulfam, ⁸phosphathaltig, ⁹geschwefelt, ¹⁰chininhaltig, ¹¹koffeinhaltig, ¹²mit Geschmacksverstärker, ¹³geschwärzt, ¹⁴gewachst, ¹⁵gentechnisch verändert

EIS & DESSERTS

Cremige Joghurt Vanille Panna Cotta 12.9
mit aromatischen Sommerbeeren und süß-säuerlicher Passionsfruchtsauce
Dazu schmeckt: Lindemans Kriek Lambic – Belgisches Kirschbier Fl. 0,25

Feine Basilikum Crème Brûlée 12.9
mit frischem Erdbeersalat und cremigem Vanilleeis
Dazu schmeckt: Liefmans Brouwerij Fruitesse On The Rocks 0,0 – Alkoholfreies Belg. Fruchtbier Fl. 0,25

Gemischtes Eis² – 3 Kugeln
Vanille, Schokolade und Erdbeer
mit Sahne 6.9
mit frischem Obst 8.9
mit frischem Obst und Sahne 9.4

Eiskaffee²/Eisschokolade² mit Sahne 8.9

TÄGLICH FRISCHGEBACKENE KUCHEN
Wirf gerne einen Blick in unsere Kuchenvitrine im Barbereich!

Stück Kuchen / Stück Torte 4.5 / 4.9

VON FRÜH BIS SPÄT

Verlängerte Genusszeiten in Deinem Lieblingsbraugasthaus! Ab sofort servieren wir Dir unsere komplette Speisekarte bis zu später Stunde. Täglich und durchgehend bis zum Annahmeschluss um 23.00 Uhr.

SNACKS

Erste Fracht Vesperplatte^{1,2} 17.9
mit knusprigem Dinkelbaguette
unsere Auswahl herzhafter Wurstspezialitäten: Landjäger, Bierbeißer, Bauernschinken und geräucherte Bauernbratwurst, serviert mit kräftigem Senf-Meerrettich Dip und Weichkäse

für 2 Personen 29.9

Sommer Flammbrötchen[✓] 17.9
herzhaft belegter Dinkelfladen mit cremigem Sauerrahm, frischer Avocado, fruchtigen Kirschtomaten, Sesam und würzigem Parmesan
Dazu schmeckt: Duvel – Belgian Golden Ale Belgisches Starkbier Fl. 0,33

Knusperhähnchen Sandwich^{2,4} 13.9
rustikales Sandwich mit zartem Hähnchenfleisch, pikanten Jalapeños, frischen Tomaten, buntem Blattsalat und cremigem Joghurt Dip
Dazu schmeckt: Sierra Nevada Brewing Co. Pale Ale – American Pale Ale Fl. 0,355

Hausgemachte Onion Rings^{2,3} ✓ 12.9
unsere herzhaften gebackenen Zwiebelringe mit dreierlei Dips
Dazu schmeckt: Braumanufaktur Hertl Schwiegermutter's Rache – Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5

Pommes Schranke^{2,3,12} ✓ 7.9
unsere in Erdnussöl frittierten Hausfritten mit Ketchup und hausgemachter Mayonnaise

#BIERLIEBE



SCANNE EINEN DER CODES UND SCHREIB UNS EINE BEWERTUNG!

Google



Tripadvisor



Customer Alliance



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unseren Gerichten? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Zusatzstoffe ¹mit Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, ⁷mit Süßungsmittel Acesulfam, ⁸phosphathaltig, ⁹geschwefelt, ¹⁰chininhaltig, ¹¹koffeinhaltig, ¹²mit Geschmacksverstärker, ¹³geschwärzt, ¹⁴gewachst, ¹⁵gentechnisch verändert