

FOODERKAAT

SPEISENKARTE



1994 Am Rudolfplatz an d'r Hahnepooz 2023

Peters am Hahnentor in der Hahnenstraße



Biermenü

Tasse Tagessuppe

Peters-Bierfleisch

vom Rind in würziger, dunkler Peters Kölsch-Sauce,
mit frischem Apfelrotkohl
und Klößen

Kaiserschmarrn

mit Rote Grütze und Vanilleeis

36,50

Burgermenü

Kleiner Salat

„Peters Brauhaus-Burger“

Saftiger Haxenburger mit gezupftem Haxenfleisch,
Krautsalat, Gurken, knusprigem Röstitaler und
rauchiger Peters Kölsch-BBQ-Sauce,
serviert mit Pommes frites

Vanilleeis mit Rote Grütze

26,90

BRAUHAUS-SPEZIALITÄTEN

Zart geschmortes Peters-Bierfleisch vom Rind in würziger, dunkler
Peters Kölsch-Sauce mit frischem Apfelrotkohl und Klößen 26,50

„**Brauhaus-Pfanne**“ – Haxenfleisch in Malzbiersauce
mit Champignons, Speck-Bratkartoffeln 22,90

„**Buure Pann**“, Schnitzel, Peters Goldstücke (Hähnchenfleisch im Knuspermantel)
und Bratwurst auf Speck-Bratkartoffeln 18,90

Putensteak mit Sauce Béarnaise und Käse gratiniert, serviert mit Pommes frites 18,90

Hausgemachte Frikadelle mit brauner Sauce, Wirsing und Bratkartoffeln 14,90

Hausgemachte Frikadelle mit rauchiger Peters Kölsch-BBQ-Sauce,
Pommes frites und Krautsalat 14,90

Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 22,90

Schweinshaxe mit Wirsing und Speck-Bratkartoffeln 22,90

Frische Kölner Bratwurst mit Wirsing und Speck-Bratkartoffeln 17,50



Kartoffelgratin mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken 14,90



Pfannenrösti mit hausgemachtem Frischkäse,
Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln und Käse gratiniert 17,90



Penne in veganer Gemüse-Bolognese mit Sojahack und frischen Kräutern 13,90

KÖLSCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachter

Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinensauce,
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 23,90

Kasseler mit Weinsauerkraut
und Kartoffelpüree 17,90

„Himmel un Äd“

Gebratene Blutwurst
mit Zwiebeln auf Kartoffelpüree
und Apfelkompott 16,50

KLEINIGKEITEN ZUM KÖLSCH

Brauhaus-Currywurst

mit Pommes frites 13,50



Vegane Currywurst mit Pommes frites 13,50

Pommes frites „mexikanisch“

mit Käsesauce und Jalapeños 9,50

Pommes frites „Spezial“ mit

Grana Padano und Trüffelmayonnaise 10,50

„**Halve Hahn**“ mit Zwiebeln,
Röggelchen und Butter 8,50

Metthappen 4,50

Tatarhappen 6,50





AKTUELL



PETERS
AM HAHNENTOR

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Wir akzeptieren EC, Visa, Mastercard und kontaktloses Bezahlen.



Wir halten eine separate Dokumentation über Allergene und Zusatzstoffe für Sie bereit. Bitte fragen Sie Ihren Köbes.



UNSERE SCHNITZEL

„Peters Brauhaus-Teller“

2 kleine Schnitzel mit
Speck-Bratkartoffeln 17,90

„Jägerart“ – 2 kleine Schnitzel
mit cremiger Champignonrahmsauce
und Pommes frites 19,90

„Budapest“ – 2 kleine Schnitzel
mit würziger Paprika-Tomaten-Sauce
und Pommes frites 19,90

„Köln“ – 2 kleine Schnitzel
mit herzhaften Schmorzwiebeln und
gebratener Blutwurst, Kartoffelpüree
und Apfelkompott 19,90

Beilagensalat 2,90

TAPAS/SNACKS

Tapasteller für 2 Personen

Mit Mettwurst-Talern, Goldstücke Chili Cheese
(Knusperhähnchen), Oliven, Partyfrikadellen,
Käsewürfel, Schnitzelstreifen, Krautsalat,
Aioli und Röggelchen 24,50

AUS DEM SUPPENTOPF

„Krüstchen-Gulasch“ sehr pikant 13,50

Tasse „Krüstchen-Gulasch“ sehr pikant 9,90

Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck 8,50

Tasse Rheinische Kartoffelsuppe
mit Speck 6,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(BIS 10 JAHRE)



„Nudel-Spaß“ –
Nudeln „Bolognese“ vegan 8,90

„Superhelden-Teller“ –
Schnitzel mit Bratkartoffeln
und Wirsing 8,90

„Piraten-Teller“ –
Bratwurst mit Kartoffelpüree
und Apfelkompott 8,90

KÖLSCHE BURGERKÜCHE

„Peters Brauhaus-Burger“

Saftiger Haxenburger, mit gezupftem
Haxenfleisch, Krautsalat, Gurken,
knusprigem Röstitaler und rauchiger
Peters Kölsch-BBQ-Sauce, serviert
mit Pommes frites 18,90

„Hahmentor-Burger“, saftiges
Rindfleisch-Patty mit Cheddar-Käse, Salat,
Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln und haus-
gemachter Peters Kölsch-BBQ-Sauce.
Dazu servieren wir Pommes frites 18,90

„Crispy-Chicken-Burger“,
knuspriger Chicken-Burger mit Hähnchen-
Patty, Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln
und hausgemachte Honig-Senfsauce.
Dazu servieren wir Pommes frites 18,90



„Veggie-Burger“ mit knusprigem
Gemüse-Patty, Cheddar, Schmorzwiebeln,
Tomate, Gurke und hausgemachte Burger-
sauce, serviert mit Pommes frites 17,90

KALTE KÜCHE

Schnitzel mit Sauce Béarnaise
im Salatrand 16,90



Grosser Salatteller mit Ei,
Zwiebeln und Caesar-Dressing 11,90



Kleiner Salatteller mit Ei,
Zwiebeln und Caesar-Dressing 7,90

Dazu :

- Putenbruststreifen 6,90
- Hirtenkäse 4,90
- Pulled Pork von der Haxe 5,50
- Peters Goldstücke
(Hähnchenstücke im Knuspermantel) 5,90
- Beilagensalat 2,90

DESSERT / EIS

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanillesauce 8,90

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanilleeiscreme und Sahne 9,90

Kaiserschmarrn
mit Rote Grütze und Vanilleeis 14,90
Kleine Portion 9,90



Bier, Wasser, Softdrinks & mehr

PETERS KÖLSCH	– frisch vom Fass, 0,2l	2,40
Jever Fun , alkoholfrei, 0,33l		4,30
Schöfferhofer Weizen Grapefruit alkoholfrei, 0,33l		4,30
Rhabarberschorle , 0,25l		3,80
Johannisbeerschorle , 0,25l		3,80
Kirsch-Granat Schorle , 0,33l		4,30
Mineralwasser , Stilles Wasser, 0,25l		3,10
Mineralwasser , Stilles Wasser, 0,75l		7,80
Pepsi Cola, Pepsi Max , 0,2l		3,10
Schwip Schwap Orange, 7up , 0,2l		3,10
Gerolsteiner Apfelsaftschorle , 0,2l		3,10
Malztrunk , 0,2l		2,30

Mixgetränke

« Peters Spritz » mit PETERS KÖLSCH und Limettensirup, Sprudel		5,90
« Bier Spritz » mit PETERS KÖLSCH sowie Aperol, Sprudel		7,90
« Aperol Spritz » Aperol, Prosecco, Orange		7,90
« Holunder Spritz » Prosecco, Holundersirup, Limettensaft		7,90
« Hugo, Prosecco » Holundersirup, Limette, Minze		7,90
« Limoncello Spritz » Limoncello, Prosecco		7,90
« Lillet Spritz » Lillet, Prosecco, Sprudel, Beeren		7,90
« Aperol alkoholfrei » Orangen Spritz Sirup, Tonic und Sprudel		6,90
« Hugo alkoholfrei » Ginger Ale, Sprudel, Holundersirup, Limette, Minze		6,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,40
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,70
Milchkaffee	4,70
Glas Tee mit Zitrone	3,20

Wein / Sekt

<i>OFFEN</i>	
Bullayer Brautrock Riesling trocken, 0,2l	6,50
Laufener Weinkeller Grauburgunder trocken, 0,2l	6,30
Auggener Schäf Spätburgunder Rose trocken, 0,2l	6,30
Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein trocken, 0,2l	6,80
Prosecco , 0,1l	4,50

FLASCHEN

Borgolago Lugana 0,75l	27,90
La Prima Scelta Primitivo 0,75l	27,90
Monocepage Merlot Pays d'Oc IGP, 0,75l	26,50
Prosecco , 0,75 Liter	24,50
Auggener Schäf Sekt Cuvée trocken, 0,75l	33,90

Wein / Sekt alkoholfrei

Sekt Cuvee blanc alkoholfrei, 0,75l	24,80
Wein Cuvee weiss alkoholfrei, 0,75l	24,80
Wein Cuvee rot alkoholfrei, 0,75l	24,80
Sekt Piccolo alkoholfrei, 0,2l	11,90

Schnäpse / Hausspezialitäten

Van Laack's Korn 32 %, 2 cl	2,90
Köbes , Van Laack Kräuterlikör, 32 %, 2 cl	3,50
Nubbel , Van Laack Weizenkorn Sauerkirsch Likör 15 %, 2 cl	3,50
Kabänes , Halbbitter Kräuterlikör, 30,2 %, 2 cl	3,50
Flimm Waldmeister , Likör mit Vodka, 17 %, 2 cl	2,80
Flimm Bärbelchen , Maracuja-Likör mit Vodka, 18 %, 2 cl	2,80
Sarotti Schokoladenlikör 15 %, 2 cl	3,20
Williams von Schladerer, 40 %, 2 cl	4,50
Obstler , 38 %, 2 cl	3,30
Jubiläumsaquavit , 42 %, 2 cl	4,10
Limoncello , 2 cl	4,00
Grappa Nonino , 41 %, 2 cl	6,20



Die Geschichte des Hahmentors:

Die Hahnentorburg am Rudolfplatz zählt zu den eindrucksvollsten erhaltenen Resten der mittelalterlichen Kölner Stadtbefestigung und ist bis heute ein markantes Wahrzeichen der Stadt. Errichtet im 13. Jahrhundert als Teil der großen Stadtmauer, markierte das Tor einst den westlichen Zugang nach Köln. Von hier führte die wichtige Handelsstraße in Richtung Aachen und weiter bis nach Frankreich.

Kaufleute, Pilger und Reisende passierten das Tor – ebenso wie römische Herrscher.

Seinen Namen verdankt das Tor vermutlich der Kölner Patrizierfamilie „Hahn“, die in der Umgebung Grundbesitz hatte. Im Laufe der Jahrhunderte verlor die Stadtbefestigung ihre militärische Bedeutung, viele Tore wurden abgerissen – das Hahnentor jedoch blieb erhalten und wurde mehrfach restauriert.

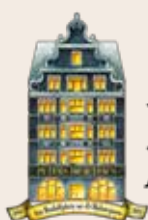
Heute verbindet es mittelalterliche Geschichte mit dem modernen Stadtleben rund um den Rudolfplatz und ist Sitz der EhrenGarde der Stadt Köln 1902 e.V.

In der Nähe des Hahmentors entwickelte sich auch ein Teil der Kölner Brautradition.

Bereits im Mittelalter war Bier in Köln ein wichtiges Handelsgut – und sicherer als oft verunreinigtes Trinkwasser. Zahlreiche Brauhäuser prägten das Stadtbild innerhalb der Mauern und viele von ihnen bestehen bis heute fort.

Heute trifft an diesem historischen Ort Vergangenheit auf Gegenwart:

Mit dem modernen Peters Brauhaus am Hahnentor, lebt die Kölner Brauhauskultur auf zeitgemäße Weise weiter. Das Brauhaus verbindet die Geschichte eines jahrhundertealten Stadttors mit einer modernen Interpretation kölscher Gastlichkeit – und knüpft damit an eine Tradition an, die Köln seit Jahrhunderten prägt: Menschen zusammenzubringen.



PETERS
AM HAHNENTOR