

Frisches Hansens Bier

HANSENS Pilsener €
 Ein hopfiges, ungefiltertes Helles
 ständig frisch aus unseren
 Ausschanktanks gezapft. 0,2 l 3,10
 0,4 l 5,70

Alsterwasser 0,2 l 3,10
 0,4 l 5,70

HANSENS Schwarzbier
 unser mit verschiedenen Malzsorten
 gebrautes Bier mit dem
 unverwechselbaren Geschmack 0,2 l 3,20
 0,4 l 5,90

HANSENS 1 Meter Bier
 auf der Terrasse nicht als Meter sondern auf dem Tablett

12 x 0,2 l zum Preis von 10
 Hansens Pilsener 31,00
 Schwarzbier 32,00
 Gemixt 31,50

Außer Haus

HANSENS Syphon
2 Liter Syphon leer Kaufpreis 25,00
Füllung:
 2 Liter Pilsener 18,50
 2 Liter Schwarzbier 19,50

HANSENS Party-Fässer
 10 Liter Pilsener / Schwarzbier 68,00 / 73,50
 20 Liter Pilsener / Schwarzbier 102,00 / 109,00
 30 Liter Pilsener / Schwarzbier 145,00 / 152,00
 Fass-Pfand je Fass 70,00

1-Farbstoff 3-Antioxidationsmittel 6-Süßstoff

Alle Preise verstehen sich in Euro
 inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Alkoholfreie Getränke 0,3 l €
 Sinalco Cola¹, Zero Cola¹ 4,50
 Sinalco Orange^{1,3} 4,50
 Sinalco Zitrone 4,50
 Spezi^{1,3} 4,50
 Tafelwasser 4,50
 Orangensaft 5,30
 Apfelsaft 5,30
 Rhabarbersaft 5,30
 Jeder Saft auch als Schorle erhältlich je 4,95
 Pilsener Bier alkoholfrei 4,50
 Weizen alkoholfrei 4,50
 Eiswasser 2,10

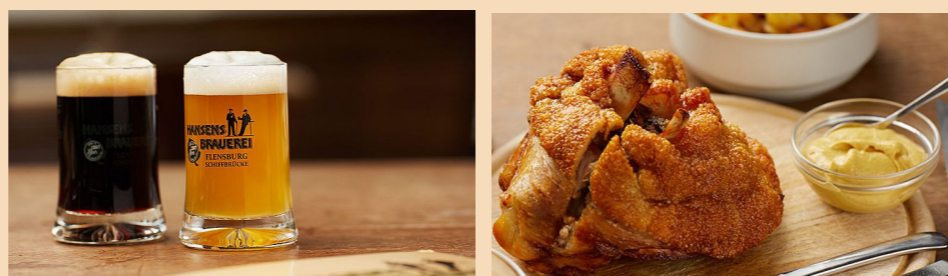
Heiße Getränke
 Tasse Kaffee 2,90
 Becher Kaffee 4,80
 Glas Tee 3,20
 Grog Flakon Jamaika Rum Verschnitt "1878" 4 cl 6,90

Spirituosen 2 cl
 Korn 32 Vol.% 2,90
 Kleiner Feigling 20 Vol.% 3,00
 Ramazzotti 30 Vol.% 3,40
 Jägermeister 35 Vol.% 3,40
 Baileys (enthält Koffein und Milch) 17 Vol.% 4,00
 Flensburger Aquavit "No. 6" 38 Vol.% 4,30
 Gammel Dansk 38 Vol.% 4,30
 Aalborger Jubi 40 Vol.% 4,30
 Cognac 40 Vol.% 4,80
 Obstler 40 Vol.% 4,80
 Hansens Bierbrand "unsere Spezialität" 38 Vol.% 4,80
 Flakon Jamaika Rum Verschnitt "1878" 4 cl 40 Vol.% 6,20

Weine und Sekt (enthalten Sulfite) 0,2 l
 Weißwein, trocken, Grauer Burgunder, Nahe 7,80
 Rotwein, trocken, Merlot, Frankreich 7,80
 Weißherbst, lieblich, Pfalz 7,80
Weinschorlen 0,2 l 6,30
 Piccolo Sekt 11,00
 Flasche Sekt 0,75 l 38,50



Deutschlands nördlichste
 Gasthausbrauerei
 Craft-Beer
 Mikro-Brauerei



Die Historie von Hansens Brauerei



Vor knapp 30 Jahren genau 1990, gründete Franz-Dieter Weiß die Hansens Brauerei in Flensburg am Nordermarkt.

Weiß wollte die gastronomischen Bereiche Bier brauen, Küche und Service unter einem Dach zusammenbringen. Deutschlands nördlichste Gasthausbrauerei und Craft Beer Mikro Brauerei war geboren.

Die mit der Kreativität und dem fachlichen Können unseres Braumeisters handwerklich hergestellten Biere, also Craft Biere, sind alle hausgebraut, naturtrüb und ungefiltert. Der Küchenchef mit seinen Mitarbeitern rundet das Angebot mit der Qualität unserer preisbewussten, bürgerlichen Küche als Gasthaus ab.

Der Erfolg unserer Mission bei den Gästen als Gasthausbrauerei mit handwerklich hergestellten Bieren, Craft Bieren und unserer Küche machte es notwendig, neue Räumlichkeiten an einem attraktiven Standort zu finden.

Seit dem Sommer 2000 bietet unsere Hansens Brauerei seinen Gästen ein wertiges Ambiente und eine bierige Atmosphäre direkt am Flensburger Hafen, an der Schiffbrücke. Das denkmalgeschützte Gebäude des ehemaligen Rumhauses Sonnberg (ältestes Rumhaus Flensburgs) wurde mit sehr viel Liebe zum Detail und in enger Zusammenarbeit mit den Denkmalspflegern nach alten Plänen saniert und umgebaut.

Unsere Hansens Brauerei erhielt ein neues, würdiges zu Hause.

In dieser einmaligen Lage direkt am Hafen wurde zusätzlich ein attraktiver, windgeschützter Biergarten geschaffen.

Hansens Brauerei ist zu einer Heimat für einheimische Gäste und Touristen geworden, die Hansens's handwerklich gebraute Biere, Craft Biere, mit deren unverwechselbarem Geschmack und die Qualität unserer bürgerlich, schmackhaften und preiswerten Küche, sowie den freundlichen und aufmerksamen Service genießen.

Unsere Hansens Brauerei, Deutschlands nördlichste Gasthausbrauerei ist immer ein Garant für entspannte Stunden.

Wir freuen uns auf ihren Besuch, ob allein, zu zweit oder in der Gruppe.

Die Qualität unserer Hansens Biere und das gesamte Konzept Craft Beer und deutsche Küche hatte sich schnell bis nach New York rumgesprochen.

In Zusammenarbeit mit New Yorker Kaufleuten eröffnete Franz-Dieter Weiß im Juni 1996

die HANSENS TIMES SQUARE BREWERY direkt am Times Square

in New York 42th Street und Broadway.



Ihr

Franz-Dieter Weiß

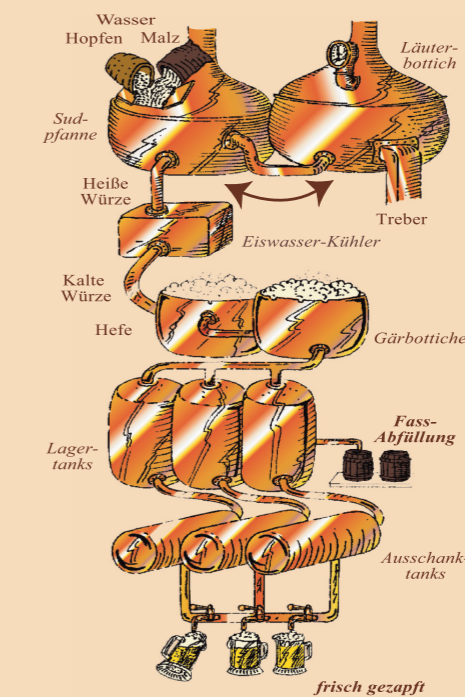


... ob arm ob reich im Gasthaus sind alle gleich ...

So brauen wir unser Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516.

Unser Braumeister in Hansens Brauerei braut für Sie handwerklich gebraute, naturbelassene, natürliche, ungefilterte Biere.

CRAFT BEER (craft = handwerklich)



Das in Säcken angelieferte vollkörnige Malz wird vom Braumeister mit Hilfe der Malzmühle „gebrochen“.

In der Sudpfanne löst sich dann in unserem hervorragenden Flensburger Wasser der Malzzucker mit Hilfe der Enzyme aus dem Malz.

Die entstandene süßliche Maische wird in den Läuterbottich gepumpt und bildet nach einer Ruhezeit eine natürliche Filterschicht, durch die abgeläuert wird.

Die nun entstandene klare „Würze“ wird zurück in der Sudpfanne gepumpt und unter Zugabe von feinstem Aromahopfen gekocht.

Die heiße Würze gelangt dann durch den mit Eiswasser arbeitenden Plattenkühler in die Gärbottiche.

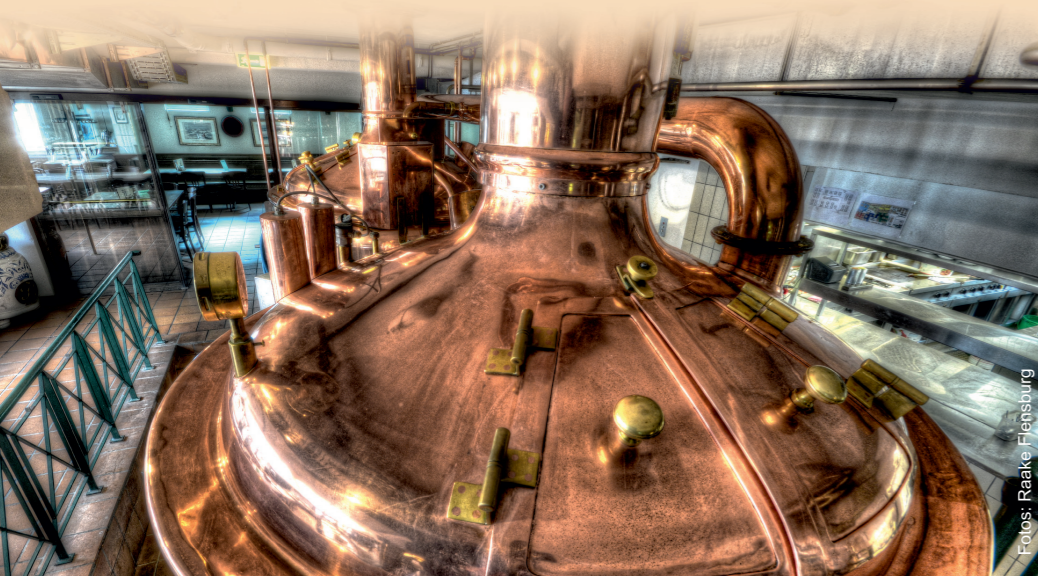
Im Gärbottich entsteht das Jungbier, indem die Hefe den Zucker der Würze in Alkohol und Kohlensäure umsetzt.

Die Hauptgärung dauert 5 bis 7 Tage. Danach pumpt der Braumeister das Jungbier mit dem Restzucker in unsere Lagertanks im 1. OG.

Nach ca. 3 bis 4 Wochen Reifezeit und ständiger Qualitätsprüfung durch unseren Braumeister gelangt unser Bier aus dem Fass oder aus den Ausschanktanks frisch in das Glas.

natürlich, naturtrüb, ungefiltert.

Sehr zum Wohle Hansens Brauerei, die Heimat der Craft Biere in Flensburg.



Fotos: Raake Flensburg