

Herzlich willkommen im BRABAND Bistro & Wein

Liebe Gäste!

Freuen Sie sich auf unsere mediterrane Bistroküche mit marktfrischen Zutaten und lassen Sie sich von unseren saisonalen Köstlichkeiten überraschen. Als besondere Leckerbissen servieren wir Ihnen herzhaft Flammkuchen direkt aus dem Steinbackofen.

Um Ihren Besuch abzurunden, finden Sie auf unserer Weinkarte außerdem eine Auswahl nationaler und internationaler Spitzengewächse in jeder Preisklasse.

Sollten Sie noch weitere Fragen oder Wünsche haben, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Christopher Hogh
Gastgeber

Serdar Kocabey
Sous Chef

Gern stellen wir Ihnen auf Nachfrage eine Speisekarte nach LMIV mit allen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.

Nutzen Sie gratis und unbegrenzt unseren WLAN Zugang.
Passwort: **gaestewlan**



Menü Special

Karamellierter Ziegenkäse
mit marinierten Feigen und gerösteten Cashewkernen

Gebratene Brust von der Maispoularde
mit Rosmarin-Jus, Pak Choi und Kartoffelpüree

Geflämmte Vanillecreme
mit Erdbeer-Minz-Salat und Butterstreuseln

3 Gang-Menü 35,00 €

Vorspeisen & Weinbegleiter

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Französisches Landbaguette
mit Olivenöl Extra Vergine 2,50 €

Eingelegte grüne und schwarze Ligurische Oliven 3,80 €

BRABAND - Bruschetta 7,20 €
Geröstetes Ciabatta mit Tomaten-Basilikum-Ragout,
Grana Padano und Olivenöl Extra Vergine

Karamellisierter Ziegenkäse 12,30 €
mit marinierten Feigen und gerösteten Cashewkernen

Antipasti 9,90 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse, Oliven und marinierter Mozzarella

Rindercarpaccio 15,20 €
mit Pinienkernen, Grana Padano und Rucolasalat

BRABAND - Flammkuchen

durchgehend

Elsässer Art 9,20 €
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Schinkenspeck

Antipasti-Flammkuchen 9,80 €
mit Tomatensugo und eingelegtem Gemüse

Serranoschinken 10,40 €
mit Tomate, Mozzarella, Rucola und gehobeltem Grana Padano

Salate

Vorspeise / Hauptgang

BRABAND - Salat

Gemischte Blattsalate in Maracuja-Balsamico-Vinaigrette
und gebratenem Doradenfilet

- / 13,80 €

Caesarsalat

Römersalat mit Kräutercroûtons, Sardellen,
gehobeltem Grana Padano und Caesardressing

7,50 € / 9,90 €

wahlweise mit:

gegrillten Hähnchenbruststreifen

9,50 € / 12,80 €

oder

gegrillten Garnelen

10,90 € / 15,40 €

Suppen

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Zuckerschotencreme

mit gebratener Garnele und Zuckerschotenstreifen

7,80€

Kartoffel-Lauch-Suppe

mit Thymian Croutons und Serrano Stroh

7,20€

Pasta

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Linguine in Tomaten-Pesto mit jungem Lauch und Grana Padano	13,50 €
<u>wahlweise mit:</u> gegrillten Hähnchenbruststreifen oder gegrillten Garnelen	15,90 € 18,50 €
Scrigni gefüllt mit Burrata aus Apulien in Trüffelsauce mit gegrillter Aubergine	15,80 €

Fisch & Fleisch

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

BRABAND- Garnelenpfanne Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten, mit frischen Kräutern dazu französisches Landbaguette	22,60 €
Gebratenes Kabeljaufilet mit Weißweinschaum, Mango-Tomaten-Gemüse und Fregolasotto	19,90 €
200g Kalbsentrecôte mit Portwein-Jus, Austernpilzen, Wildem Brokkoli und Cajun-Drillingen	26,50 €
Gebratene Brust von der Maispoularde mit Rosmarin-Jus, Pak Choi und Kartoffelpüree	19,50 €

Dessert

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Geflämmte Vanillecreme
mit Erdbeer-Minz-Salat und Butterstreuseln 7,10 €

BRABAND-halbgebackener Schokokuchen
mit Aprikosen-Schmand-Eis 8,50 €

Eiscreme

jede Kugel

Vanille 1,70 €

Schokolade 1,70 €

Walnuss 1,70 €

Erdbeere 1,70 €

Portion Schlagsahne 0,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen MwSt.