

RESTAURANT **GROßENBRODE**

Der prickelnde Start

Melonen-Spritz

Der spritzig-frische Sommer Aperitif 6,90

Suppen

Sommerlicher Fischtopf à la Küchenchef

Fische der Saison mit Gemüse und Kräutern 8,50

Tomatensuppe

mit Basilikumpesto und Croûtons 6,50

Vorspeisen

Kleine gebackene Kartoffeln

mit zweierlei Dip (Aioli, Basilikumpesto) 7,00

Gebratene Champignons

in Öl mit Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Aioli-Dip 7,00

Original Berliner Currywurst

mit Speziälsauce 3,50

Salate

Frischer großer Salat der Saison

Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke, gerösteten Kernen, Nüssen, Croûtons und Limonen-Dressing 9,50

César Salat

mit knackigem Romanasalat, Kirschtomaten, würzigem Dressing, gehobeltem Grana Padano und krossen Bacon-Streifen 13,80

zusätzlich mit Hähnchenstreifen 5,50

zusätzlich mit Lachsspitzen 6,50

Tomaten-Brot Salat mit Büffelmozzarella

Saftige Tomaten, Basilikumpesto, frische Kräuter, geröstete Weißbrotstücke, rote Zwiebeln und Limonen-Dressing 13,90

Beilagensalat zur Hauptspeise 4,50

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Brot.

Hauptspeisen

Fisch – Frisch vom Kutter

Fischteller „180°“

Dreierlei Sorten Fischfilet (Dorsch, Lachs und tagesaktueller Fisch) gebraten, mit Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln 23,50

Gebratenes Dorschfilet

auf geschmorten Dill-Gurken mit Kartoffel-Kräuter-Püree 19,50

Gebratenes Lachsfilet auf Belugalinsen

mit Weißweinschaum 18,50

Matjesschmaus

Matjesfilets in Hausfrauensoße mit Apfel, Zwiebeln und Gurken mit Bratkartoffeln 15,50

Labskaus nach Art des Hauses

mit Matjes, Spiegelei, Roter Beete und Gewürzgurke 16,00

Vegetarisch

Sommerlicher Bulgursalat

mit bunter Gemüse-Tarte und Minz-Dip 14,90

Mediterrane Spätzlepfanne

Hausgemachte Spätzle mit frischem Gemüse, Champignons und Tomaten in einer leichten Kräuter-Tomaten-Sahnesauce 13,90

Sie sind Veganer/Veganerin? Sprechen Sie uns an.

Extras

Schälchen Ketchup oder Mayonnaise 0,40

Schälchen Aioli (40 ml) 1,00

Portion mediterranes Gemüse 5,50

Portion hausgemachte Kräuterbutter 1,50

Fleisch

Surf and Turf – Die ganz besondere Empfehlung unseres Küchenchefs

Gebratenes Rumpsteak (ca. 220 g) mit Kräuterkruste auf gebratenen Champignons und cremigem Kartoffel-Kräuter-Püree, gekrönt von drei Garnelen, verfeinert mit einer raffinierten Rotweinsauce 28,50

Holsteiner Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und hausgemachter Remouladensauce 15,50

Grillteller „Großenbrode“

300 g Fleisch von Rind, Schwein und Geflügel mit knusprigem Bacon, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 24,50

Berliner Teller

Zweierlei Currywürste (mit und ohne Pelle) und Schaschlikspieß mit Berliner Speziälsauce, dazu Pommes Frites 14,80

Spätzlepfanne

Hausgemachte Spätzle mit Hähnchenbrust-Geschnetzeltem in feiner Knoblauch-Sahnesauce mit frischen Champignons 16,50

Frisch paniertes Schnitzel „Wiener Art“

in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites und Preiselbeeren 14,80

Frisch paniertes Schnitzel „Jäger Art“

in der Pfanne gebraten mit frischen Champignons in Sahnesauce und Pommes Frites 15,80

Mariniertes Hähnchenbrustfilet

mit Kräuterpanade auf Ratatouille mit Röstkartoffeln 17,50

Dessert

Gebackene Apfelringe

in Teighülle mit Zucker und Zimt an cremiger Vanillesauce 6,50

Süße Verführung

Dessertvariationen à la Restaurant Großenbrode Eine Kreation aus Crema Catalana, Schokoladenmousse, Orangen-Rosmarin-Parfait und einem kleinen Kuchlein 10,50

Der krönende Abschluss

Brodi – Der Kleine aus Großenbrode

Unser hausgener Kräuterlikör 2cl 2,00

Candlelight-Frühstück für Zwei

Der perfekte Auftakt am Morgen:

Brotkorb, Butter, süße Aufstriche, reichhaltige Aufschnittplatte (Käse/Wurst), Rührei, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Tomate/Mozzarella mit Pesto

Dazu zwei Glas prickelnden Sekt, zwei Glas Orangensaft und eine Kanne Kaffee 39,50

Das Candlelight-Frühstück ist buchbar von Montag bis Sonntag zwischen 8:00 und 9:30 Uhr und ausschließlich mit Reservierung möglich.

Selbstverständlich können Sie bei uns Gutscheine für den Restaurant-Besuch über jeden gewünschten Betrag erwerben.

Für allergene Inhaltsstoffe fragen Sie nach unserer separaten Karte. Wir beraten Sie natürlich gern persönlich. Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.