

RESTAURANT GROßENBRODE

Der prickelnde Start

Melonen-Spritz

Der spritzig-frische Sommer Aperitif

Suppen

Sommerlicher Fischtopf à la Küchenchef

Fische der Saison mit Gemüse und Kräutern

Tomatensuppe

mit Basilikumpesto und Croûtons

Vorspeisen

Kleine gebackene Kartoffeln

mit zweierlei Dip (Aioli, Basilikumpesto)

Gebratene Champignons

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

Original Berliner Currywurst

mit Spezialsauce

Salate

Frischer großer Salat der Saison

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

César Salat

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

zusätzlich mit Hähnchenstreifen

zusätzlich mit Lachsspitzen

Tomaten-Brot Salat mit Büffelmozzarella

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

Beilagensalat zur Hauptspeise

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

Gebratenes Dorschfilet

auf geschmorten Dill-Gurken mit Kartoffel-Kräuter-Püree

Gebratenes Lachsfilet auf Belugalinsen

mit Weißweinschaum

Matjesschmaus

Matjesfilets in Hausfrauensoße mit Apfel, Zwiebeln und Gurken mit Bratkartoffeln

Labskaus nach Art des Hauses

mit Matjes, Spiegelei, Roter Beete Kartoffeln und Gewürzgurke

Vegetarisch

Sommerlicher Bulgursalat

mit bunter Gemüse-Tarte und Minz-Dip

Mediterrane Spätzlepfanne

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

Sie sind Veganer/Veganerin? Sprechen Sie uns an.

Extras

Schälchen Ketchup oder Mayonnaise

Schälchen Aioli (40 ml)

Portion mediterranes Gemüse

Portion hausgemachte Kräuterbutter

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

Holsteiner Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und hausgemachter Remouladensauce

Grillteller „Großenbrode“

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

Berliner Teller

Zweierlei Currywürste (mit und ohne Pelle) und Schaschlikspieß mit Berliner Spezialsauce, dazu Pommes Frites

Spätzlepfanne

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

Frisch paniertes Schnitzel „Wiener Art“

in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Frisch paniertes Schnitzel „Jäger Art“

in der Pfanne gebraten mit frischen Champignons in Sahnesauce und Pommes Frites

Mariniertes Hähnchenbrustfilet

mit Kräuterpanade auf Ratatouille mit Röstkartoffeln

Dessert

Gebackene Apfelringe

in Teighülle mit Zucker und Zimt an cremiger Vanillesauce

Süße Verführung

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

Der krönende Abschluss

Brodi – Der Kleine aus Großenbrode

Unser hauseigener Kräuterlikör

2cl

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

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.