

RESTAURANT GROßENBRODE

Suppen

Tomatensuppe
mit Croûtons 6,50

Vorspeisen

Kleine gebackene Kartoffeln
mit zweierlei Dip (Aioli und Pesto) 7,00

Gebratene Champignons
in Öl mit Knoblauch und frischen Kräutern,
dazu Aioli-Dip 7,50

Original Berliner Currywurst
mit Speziälsauce 3,90

Salate

Frischer großer Salat der Saison
Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke, gerösteten
Kernen, Croûtons und
Orangen-Balsamico-Dressing 10,50

César Salat
mit knackigem Romanasalat, Kirschtomaten,
würzigem Dressing, gehobeltem Grana Padano
und krossen Bacon-Streifen 14,80
zusätzlich mit Hähnchenstreifen 4,50
zusätzlich mit Fisch des Tages 6,50

Beilagensalat zur Hauptspeise 4,50

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Brot.

Hauptspeisen

Fisch – Frisch vom Kutter

Duett von Zander und Dorsch
Gebratenes Zander- und Dorschfilet mit
Dijon-Senfauce und Bratkartoffeln 20,80

Dorschfilet gedünstet
auf Vichy-Möhren und Dillsauce,
dazu Drillinge 18,50

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

Vegetarisch

Mediterrane Spätzlepfanne
Hausgemachte Spätzle mit frischem Gemüse,
Champignons und Tomaten in einer leichten
Kräuter-Tomaten-Sahnesauce 14,90

Vegan

Gemüse-Bratkartoffelpfanne
Verschiedene Gemüse der Saison mit mildem
Öl, Gewürzgurke und frischen Kräutern mit
Bratkartoffeln 13,80

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

Fleisch

Die besondere Empfehlung vom Küchenchef
Gebratenes Rumpsteak (ca. 220 g) mit
Kräuterkruste auf gebratenen Champignons,
verfeinert mit einer raffinierten
Rotweinsauce, dazu Polenta 26,50

Hirschgulasch
mit Apfel-Rotkohl, hausgemachten Knödeln und
Preiselbeerbirne 20,50

Holsteiner Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und
hausgemachter Remouladensauce 15,90

Grillteller „Großenbrode“
300 g Fleisch von Rind, Schwein und Geflügel
mit knusprigem Bacon, Kräuterbutter und
Bratkartoffeln 23,90

Berliner Teller
Zweierlei Currywürste (mit und ohne Pelle) und
Schaschlikspieß mit Berliner Speziälsauce,
dazu Pommes Frites 16,50

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 14,50

Frisch paniertes Schnitzel „Holsteiner Art“
in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln
und zwei Spiegeleiern 16,80

Frisch paniertes Schnitzel „Jäger Art“
in der Pfanne gebraten mit frischen
Champignons in Sahnesauce
und Pommes Frites 16,50

Dessert

Gebackene Apfelfringe
in Teighülle mit Zucker und Zimt
an cremiger Vanillesauce 7,00

Warme Cheesecake-Karamell-Bällchen
mit Waldbeerensauce und Mango-Sorbet 8,00

Der krönende Abschluss

Brodi – Der Kleine aus Großenbrode
Jeder Schluck schmeckt anders!
Unser hauseigener Kräuterlikör 2cl 2,00

Weihnachten steht vor der Tür!

Wie wäre es mit unserer

Rathausplatte für Ihre Weihnachtsfeier

Als Vorspeise Schmalz mit Brot
Als Hauptspeise auf Platten serviert:
Goldbraun gebratenes Schnitzel • gebratener
Schweinebauch • Bratwurst • Bratkartoffeln •
Pommes Frites • mediterranes Gemüse •
Champignonsauce
Und als Dessert ein Gläschen Brodi



20,50 pro Person
(ab 4 Personen,
nur mit Vorbestellung)

Natürlich können wir Platten oder Menüs nach
Ihren individuellen Wünschen zaubern.
Sprechen Sie uns an!

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