

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 Speziialsauce 3,90

Salate

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

Beilagensalat zur Hauptspeise 4,50

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Brot.

Hauptspeisen

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

Fisch

Fisch des Tages
mit Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln 18,50

Fleisch

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

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 Speziialsauce,
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 Apfelringe
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

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.