

# RESTAURANT GROßENBRODE

## Aperitif – Der prickelnde Start

**Blaubeer-Spritz**  
mit frischen Blaubeeren und Minze 7,50

## Vorspeisen

**Mediterrane Tomatensuppe**  
mit Croûtons 6,50

**Fünf gebackene cremige Käsebällchen**  
im Knuspermantel mit Preiselbeer-Dip 5,90

**Kleine gebackene Kartoffeln**  
mit zweierlei Dip (Aioli und Pesto Rosso) 8,50

**Gebratene Champignons auf Rucola**  
in Öl mit Knoblauch und frischen Kräutern,  
dazu Aioli-Dip und Baguette 9,50

**Fünf gebratene Garnelen**  
in Chili-Ingwer-Knoblauchöl mit Baguette 12,50

**Original Berliner Currywurst**  
mit Speziälsauce und Baguette 4,00

## Salate

**Frischer großer Salat der Saison**  
Blattsalat mit Tomaten, Gurke, Paprika, Croûtons  
und Orangen-Dressing 12,50

**César Salat**  
mit knackigem Romanasalat, Kirschtomaten,  
würzigem Dressing, gehobeltem Grana Padano,  
krossen Bacon-Streifen und Croûtons 13,90

Salat zusätzlich mit Hähnchenstreifen 5,50  
Salat zusätzlich mit gebratenem Dorsch 8,50

**Tomatensalat** mit Balsamico-Dressing 6,50

Beilagensalat zur Hauptspeise 5,50

## Hauptspeisen

### Fisch

**Duett von Dorsch und Zander**  
Gebratenes Filet von Dorsch und Zander (220 g),  
dazu drei gebackene Garnelen, feinkörnige Dijon-  
Senfsauce und Bratkartoffeln 26,90

**Gebratenes Dorschfilet (200g)**  
auf tomatisiertem mediterranen Gemüse,  
dazu Rosmarin-Kartoffeln 23,50

**Matjesschmaus**  
Milde Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart  
(Apfel, Zwiebel, Gurke), dazu Bratkartoffeln 16,90

**Garnelen-Spätzlepfanne**  
Hausgemachte Spätzle mit gebratenen Garnelen in  
einer feinen Tomaten-Knoblauch-Sahne-Sauce  
mit Kirschtomaten 21,50

### Vegetarisch / Vegan

**Gemüse-Bratkartoffelpfanne (vegan)**  
Verschiedene Gemüse der Saison mit Bratkartoffeln  
in mildem Öl mit frischen Kräutern und  
Gewürzgurke, dazu bunter Salat der Saison 16,90

**Mediterrane Spätzlepfanne**  
Hausgemachte Spätzle mit frischem Gemüse,  
Champignons und Tomaten in einer leichten  
Kräuter-Tomaten-Sahnesauce 16,50

**Veggie-Burger**  
Veggie-Patty im Black-Bun mit Tomatenscheibe,  
Salat, gebratenen Zwiebeln, Röstzwiebeln, cremiger  
Käsesauce, Barbecue-Sauce und Limettencreme,  
dazu knusprige Pommes Frites 16,90

### Extras

Schälchen Aioli (40 ml) 2,90  
Portion mediterranes Gemüse 6,50  
Portion Champignonsauce 4,00  
Portion hausgemachte Kräuterbutter 2,00

## Fleisch

**Berliner Teller**  
Zweierlei Currywürste (mit und ohne Pelle) und  
Schaschlikspieß mit Original Berliner Speziälsauce,  
dazu Pommes Frites 17,90

**Holsteiner Sauerfleisch**  
mit Bratkartoffeln, roten Zwiebeln und  
Remouladensauce 17,50

**Spätzlepfanne à la Chef**  
Hausgemachte Spätzle mit Hähnchenbrust-  
Geschnetzeltem in feiner Knoblauch-Sahnesauce  
mit frischen Champignons 17,90

**Frisch paniertes Schnitzel „Wiener Art“**  
in der Pfanne gebraten mit knusprigen Pommes  
Frites und Preiselbeeren 17,50

**Frisch paniertes Schnitzel „Holsteiner Art“**  
in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln  
und zwei Spiegeleiern 19,90

**Frisch paniertes Schnitzel „Jäger Art“**  
in der Pfanne gebraten mit frischen Champignons  
in Sahnesauce, dazu Pommes Frites 18,90

## Burger

**Beef Burger**  
200 g Black Angus Beef Patty vom Lavasteingrill mit  
Barbecue-Sauce, Limettencreme, gebratenen  
Zwiebeln, gegrillter Tomatenscheibe, Röstzwiebeln  
und cremiger Käsesauce, dazu knusprige  
Pommes Frites 18,90

**Der Großen-Doppel-Broder (XXL-Burger)**  
400 g Black Angus Beef Patty vom Lavasteingrill mit  
Barbecue-Sauce, Limettencreme, gebratenen  
Zwiebeln, gegrillter Tomatenscheibe, Röstzwiebeln,  
cremiger Käsesauce, Spiegelei, Bacon und Gewürz-  
gurke, dazu knusprige warme Kartoffelchips 26,90

**Chicken Burger**  
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel mit  
Limettencreme, gebratenen Zwiebeln, gegrillter  
Tomatenscheibe, Salat und cremiger Käsesauce,  
dazu knusprige Pommes Frites 18,50

## Vom Lavasteingrill – unsere ganz besonderen Empfehlungen

**Rumpsteak**  
250 g zartes Rumpsteak vom Lavasteingrill mit  
Fettrand gegrillt, dazu Bratkartoffeln und  
Kräuterbutter 27,50

**Schlemmer Surf and Turf**  
250 g zartes gegrilltes Rumpsteak vom Lavasteingrill  
auf gebratenen Champignons mit Garnelen à la  
crème, dazu knusprige warme Kartoffelchips 38,90

**Grillteller Großenbrode**  
300 g Fleisch von Rind, Schwein und Hähnchen vom  
Lavasteingrill, dazu kross gebratener Bacon,  
Bratkartoffeln und Kräuterbutter 25,90

**Ladyteller Großenbrode**  
120 g gegrilltes Rumpsteak vom Lavasteingrill, dazu  
Pommes Frites mit Kräuterbutter und gemischter  
Salat 19,90

## Dessert

**Gebackene Apfelringe**  
in Teighülle mit Zucker und Zimt  
an cremiger Vanillesauce 8,50

**Warme Cheesecake-Himbeer-Bällchen**  
mit Waldbeersauce und Mango-Sorbet 9,50

**Rote Grütze**  
mit zwei Kugeln Vanille-Eis und Schlagsahne 8,00

**Coupe Dänemark**  
Drei Kugeln Vanille-Eis mit Schokoladensauce  
und Schlagsahne 8,00

## Der krönende Abschluss

**Brodi – Der Kleine aus Großenbrode**  
Unser hauseigener Kräuterlikör 2cl 2,00

Auch als Mitbringsel!  
Brodi Flasche zum Mitnehmen 0,7 l 26,00