

RESTAURANT GROßENBRODE

SPEISEKARTE





VORSPEISEN

Unser Tipp!

VORSPEISENTELLER „GROßENBRODE TRIFFT BERLIN“ 11⁵⁰

Original Berliner Currywurst, kleine gebackene Kartoffeln, Garnele im Teigmantel und gebackene Champignons mit zweierlei Dips

TOMATENSUPPE EINMAL ANDERS 6⁵⁰

Cappuccino von der Grilltomate mit Rucolaschaum

FÜNF GEBACKENE CREMIGE

KÄSEBÄLLCHEN 5⁹⁰

im Knuspermantel mit Preiselbeeren-Dip

KLEINE GEBACKENE KARTOFFELN 8⁵⁰

mit zweierlei Dips (Aioli und Pesto)

GEBRATENE CHAMPIGNONS 9⁵⁰

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

FÜNF GEGRILLTE GARNELEN 13⁵⁰

in Chilli-Ingwer-Knoblauch-Öl unter der Rauchglocke serviert, dazu Limettendip und Baguette

ORIGINAL BERLINER CURRYWURST 4⁰⁰

mit Spezielsauce und Baguette

PAILLARD VOM RINDERFILET 13⁹⁰

Kurz gegrillte dünne Rinderfiletscheiben mit feinen Gemüsewürfeln und Chips von der Kartoffel

HAUSGEMACHTE AIOLI 4⁹⁰

mit Baguette

SALATE

FRISCHER SALAT DER SAISON 12⁵⁰

Blattsalat mit Tomaten, Gurke, Paprika, Croûtons und Orangen-Dressing

TOMATENSALAT 6⁵⁰

mit roten Zwiebeln und Balsamico-Dressing

BEILAGENSALAT ZUR HAUPTSPESIE 5⁵⁰

CÉSAR SALAT 13⁹⁰

mit knackigem Romanasalat, Kirschtomaten, würzigem Dressing, gehobeltem Grana Padano, krossem Bacon und Croûtons

Dazu?

HÄHNCHENBRUST 5⁵⁰

GEBRATENER DORSCH 8⁵⁰

 vegan

 vegetarisch



DIE LIEBLINGE UNSERER GÄSTE

APERITIF - DER PRICKELNDE START

BLAUBEER SPRITZ 7⁵⁰

mit frischen Blaubeeren und Minze

DUETT VON DORSCH UND ZANDER 26⁹⁰

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

GRILTeller GROßENBRODE 25⁹⁰

300g Fleisch von Rind, Schwein und Hähnchen vom Lavasteingrill, dazu kross gebratener Bacon, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

BRODI

BRODI - DER KLEINE AUS GROßENBRODE 2cl 2⁰⁰

Unser hauseigener Kräuterlikör

Auch als Mitbringsel!

Brodi-Flasche zum Mitnehmen 0,7l 26⁰⁰

SCHNITZEL UND MEHR

SCHNITZEL „WIENER ART“ 17⁵⁰

frisch paniert, in der Pfanne gebraten mit knusprigen Pommes Frites und Preiselbeeren

SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“ 19⁹⁰

frisch paniert, in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern

SCHNITZEL „JÄGER ART“ 18⁹⁰

frisch paniert, in der Pfanne gebraten mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu Pommes Frites

BERLINER TELLER 17⁹⁰

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

SPÄTZLEPFANNE À LA CHEF 17⁹⁰

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

HOLSTEINER SAUERFLEISCH 17⁵⁰

mit Bratkartoffeln, roten Zwiebeln und Remouladensauce

Dazu?

BEILAGENSALAT 5⁵⁰

als Ergänzung zum Hauptgericht

BURGER

BEEF BURGER 18⁹⁰

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

CHICKEN BURGER 18⁵⁰

Hähnchenbrustfilet im Sesammantel mit Limettencreme, gebratenen Zwiebeln, gegrillter Tomatenscheibe, Salat und cremiger Käsesauce, dazu knusprige Pommes Frites

DER GROßEN-DOPPEL-BRODER (XXL-BURGER) 26⁹⁰

400g Black Angus Beef Patty vom Lavasteingrill mit Barbecue-Sauce, Limettencreme, gebratenen Zwiebeln, gegrillter Tomatenscheibe, Röstzwiebeln, cremiger Käsesauce, Spiegelei, Bacon und Gewürzgurke, dazu knusprige warme Kartoffelchips

VEGGIE-BURGER 16⁹⁰

Veggie-Patty mit Tomatenscheibe, Salat, gebratenen Zwiebeln, Röstzwiebeln, cremiger Käsesauce, Barbecue-Sauce und Limettencreme, dazu knusprige Pommes Frites





Tipp!

KALLFELZ RIVANER

Weißwein, trocken

0,2l 7²⁰ | 0,5l 16⁵⁰

0,75l 30⁰⁰

FISCH-SPEZIALITÄTEN

Unser Tipp!

DUETT VON DORSCH UND ZANDER 26⁹⁰

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

GEBRATENES DORSCHFILET (200g) 23⁵⁰

auf tomatisiertem mediterranen Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln

MATJESSCHMAUS 16⁹⁰

Milde Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart (Apfel, Zwiebel, Gurke), dazu Bratkartoffeln

GARNELN-SPÄTZLEPFANNE 21⁵⁰

Hausgemachte Spätzle mit gebratenen Garnelen in einer feinen Tomaten-Knoblauch-Sahne-Sauce mit Kirschtomaten

VEGETARISCH & VEGAN

GEMÜSE-BRATKARTOFFELPFANNE 16⁹⁰ 

Verschiedene Gemüse der Saison mit Bratkartoffeln in mildem Öl mit frischen Kräutern und Gewürzgurke, dazu bunter Salat der Saison

MEDITERRANE SPÄTZLEPFANNE 16⁵⁰ 

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

VEGGIE-BURGER 16⁹⁰ 

Veggie-Patty mit Tomatenscheibe, Salat, gebratenen Zwiebeln, Röstzwiebeln, cremiger Käsesauce, Barbecue-Sauce und Limettencreme, dazu knusprige Pommes Frites



vegan



vegetarisch



Tipp!

MONTEPULCIANO

Rotwein, trocken

0,2l 7²⁰ | 0,5l 16⁵⁰

0,75l 30⁰⁰

VOM LAVASTEINGRILL

Unser Tipp!

GRILLTELLER GROßENBRODE 25⁹⁰

300g Fleisch von Rind, Schwein und Hähnchen vom Lavasteingrill, dazu kross gebratener Bacon, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

RUMPSTEAK 27⁵⁰

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

LADYTELLER GROßENBRODE 19⁹⁰

120g gegrilltes Black Angus Filetsteak vom Lavasteingrill, dazu Pommes Frites mit Kräuterbutter und gemischtem Salat

SCHLEMMER SURF AND TURF 38⁹⁰

250g zartes gegrilltes Black Angus Filetsteak vom Lavasteingrill auf gebratenen Champignons mit Garnelen à la Crème, dazu knusprige warme Kartoffelchips

RUMPSTEAK TERIYAKI 34⁵⁰

250g zartes Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Sesam-Teriyaki-Sauce auf Grillgemüse, dazu Chilli-Cheese-Fries mit Jalapeños

EXTRAS

SCHÄLCHEN AIOLI 3⁵⁰

PORTION KRÄUTERBUTTER 2⁰⁰

PORTION KÄSESAUCE 5⁰⁰

PORTION CHAMPIGNONSAUCE 4⁰⁰

PORTION MEDITERRANES GEMÜSE 6⁵⁰

BEILAGENSALAT 5⁵⁰

DER SÜßE ABSCHLUSS

Unser Tipp!

GEBACKENE APFELRINGE 8⁵⁰ 
in Teighülle mit Zucker und Zimt an cremiger Vanillesauce

WARME CHEESECAKE-HIMBEER-BÄLLECHEN 9⁵⁰ 
mit Waldbeersauce und Mango-Sorbet

ROTE GRÜTZE 8⁰⁰ 
mit zwei Kugeln Vanille-Eis und Schlagsahne

COUPE DÄNEMARK 8⁰⁰ 
Drei Kugeln Vanille-Eis mit Schokoladensauce
und Schlagsahne

AFFOGATO 4⁵⁰ 
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

OBSTBRÄNDE AUS DEM HAUSE SCHEIBEL

PREMIUM 2cl
Bratapfel 3⁰⁰
Obst-Brand 3⁵⁰
Mirabellen-Brand 4⁰⁰
Wild-Schlehen Geist 4⁰⁰
Marille 4⁰⁰
Kamin-Kirsch 4⁵⁰

EDLES FASS 2cl
Haselnuss 6⁰⁰
Nussler 6⁰⁰
Gold Marille 6⁰⁰



PREMIUM PLUS 2cl
Moor-Birne 5⁰⁰
Altes Pflümle 5⁰⁰
Edle Himbeere 5⁰⁰
Gold-Willi 5⁰⁰
Ingwer-Royal 5⁰⁰

ALTE ZEIT 2cl
Wilder Bergkirsch 8⁰⁰
Cherry Brandy 8⁰⁰
Gelbe Bergpflaume 8⁰⁰
Apricot Brandy 8⁰⁰



DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

BRODI - DER KLEINE AUS GROßENBRODE 2cl 2⁰⁰
Unser haus eigener Kräuterlikör

Auch als Mitbringsel!
Brodi-Flasche zum Mitnehmen 0,7l 26⁰⁰



Allergene & Inhaltsstoffe:

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

RESTAURANT 
GROßENBRODE

Restaurant Großenbrode
Teichstraße 17
23775 Großenbrode
Telefon: +49 (0)4367 717 5851
www.restaurant-grossenbrode.de

