

RESTAURANT GROßENBRODE

Aperitif – Der prickelnde Start

Blaubeer-Spritz
mit frischen Blaubeeren und Minze 7,50

Vorspeisen

Hausgemachte Aioli
mit Baguette 5,50

Tomatensuppe einmal anders
Cappuccino von der Grilltomate
mit Sahnehaube 6,50

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

Gebratene Champignons
in Öl mit Knoblauch und frischen Kräutern,
dazu Aioli-Dip und Baguette 10,50

Original Berliner Currywurst
mit Spezialsauce und Baguette 4,90

Salate

Frischer großer Salat der Saison
mit Tomaten, Gurke, Paprika, Croûtons
und Joghurt-Dressing 13,90

César Salat
mit knackigem Romanasalat, würzigem Dressing,
gehobeltem Grana Padano,
krossen Bacon-Streifen und Croûtons 14,90

Salat zusätzlich mit Hähnchenstreifen 6,90
Salat zusätzlich mit gebratenem Zander 8,90

Beilagensalat zur Hauptspeise 5,90

Zwischendurch oder zum Schluss

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

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

Hauptspeisen

Fisch

Gebratenes Zanderfilet (200g)
mit Senfsauce und Bratkartoffeln 23,90

Matjesschmaus
Milde Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart
(Apfel, Zwiebel, Gurke), dazu Bratkartoffeln 17,90

Beilagensalat zur Hauptspeise 5,90

Vegetarisch

Mediterrane Spätzlepfanne
Hausgemachte Spätzle mit frischem Gemüse
(Paprika, Champignons, Zwiebeln und Tomaten) in
einer leichten Pesto-Sahnesauce 18,90

Veggie-Burger
Veggie-Patty mit Tomatenscheibe, Salat, Zwiebeln,
Röstzwiebeln, cremiger Käsesauce und Barbecue-
Sauce, dazu knusprige Pommes Frites 18,90

Burger

Beef Burger
200 g Black Angus Beef Patty vom Lavasteingrill mit
Barbecue-Sauce, Zwiebeln, 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, Zwiebeln, Tomatenscheibe,
Röstzwiebeln, cremiger Käsesauce, Spiegelei, Bacon
und Gewürzgurke, dazu knusprige warme
Kartoffelchips 26,90

Chicken Burger
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel mit Zwiebeln,
Tomatenscheibe, Salat, Barbecue-Sauce und
cremiger Käsesauce, dazu knusprige
Pommes Frites 18,90

Fleisch

Grillteller Großenbrode
300 g Fleisch von Rind, Schwein und Hähnchen vom
Lavasteingrill, dazu kross gebratener Bacon,
Bratkartoffeln und Kräuterbutter 26,90

Berliner Teller
Zweierlei Currywürste (mit und ohne Pelle) und
Schaschlikspieß mit Original Berliner Spezialsauce,
dazu Pommes Frites 19,90

Holsteiner Sauerfleisch (hausgemacht)
mit Bratkartoffeln, roten Zwiebeln und
Remouladensauce 18,90

Spätzlepfanne à la Chef
Hausgemachte Spätzle mit Hähnchenbrust-
Geschnetzeltem in feiner Knoblauch-Sahnesauce
mit frischen Champignons 18,90

Frisch paniertes Schnitzel „Wiener Art“
in der Pfanne gebraten mit knusprigen Pommes
Frites und Preiselbeeren 18,90

Frisch paniertes Schnitzel „Holsteiner Art“
in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln
und Spiegelei 21,90

Frisch paniertes Schnitzel „Jäger Art“
in der Pfanne gebraten mit frischen Champignons
in Sahnesauce, dazu Pommes Frites 21,90

Frisch paniertes Schnitzel mit Paprikasauce
in der Pfanne gebraten mit Paprikasauce, dazu
Pommes Frites 21,90

Beilagensalat zur Hauptspeise 5,90

Extras

Schälchen Aioli 4,50
Portion Käsesauce 5,90
Portion Champignonsauce 4,00
Portion Paprikasauce 4,00
Portion Teriyakisauce 4,00
Portion hausgemachte Kräuterbutter 2,50

Beilagenänderung zu Bratkartoffeln 1,50

Black Angus Rumpsteak vom Lavasteingrill – unsere ganz besonderen Empfehlungen

Rumpsteak Klassik
250 g zartes Rumpsteak vom Lavasteingrill mit
Fettrand gegrillt, dazu Bratkartoffeln und
Kräuterbutter 27,90

Rumpsteak à la Chef
250 g zartes Rumpsteak vom Lavasteingrill mit
Fettrand gegrillt, dazu Champignonsauce und
Pommes Frites 27,90

Rumpsteak Teriyaki
250 g zartes Rumpsteak vom Lavasteingrill mit
Sesam-Teriyaki-Sauce, dazu Chili-Cheese-Fries
mit Jalapeños 33,90

Ladyteller Großenbrode
120 g gegrilltes Rumpsteak vom Lavasteingrill mit
Pommes Frites, dazu Kräuterbutter und gemischter
Salat 22,90

Dessert

Gebackene Apfelringe
in Teighülle mit Zucker und Zimt
an cremiger Vanillesauce 8,90

Warme Cheesecake-Himbeer-Bällchen
mit Waldbeerensauce und Mango-Sorbet 10,50

Rote Grütze
mit zwei Kugeln Vanille-Eis und Schlagsahne 8,50

Coupe Dänemark
Drei Kugeln Vanille-Eis mit Schokoladensauce
und Schlagsahne 8,50

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis 4,90

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