

RESTAURANT GROßENBRODE

Vorspeisen

Hausgemachte Aioli mit Baguette 5,50

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

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
Beilagensalat zur Hauptspeise 5,90

Zwischendurch oder zum Schluss

Brodi – Der Kleine aus Großenbrode
Unser haus eigener Kräuterlikör 2cl 2,00
Auch als Mitbringsel!
Brodi Flasche zum Mitnehmen 0,7 l 26,00

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

Fisch

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

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 mit Barbecue-
Sauce, Zwiebeln, Tomatenscheibe, Röst-
zwiebeln und cremiger Käsesauce, dazu
knusprige Pommes Frites 18,90

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

Beilagenänderung zu Bratkartoffeln 1,50

Fleisch

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

Ladyteller Großenbrode
120 g gegrilltes Rumpsteak mit Pommes Frites,
Kräuterbutter und gemischtem Salat 22,90

Berliner Teller
Zwei Currywürste (mit/ohne Pelle) mit Berliner
Spezialsauce, dazu Pommes Frites 14,90

Spätzlepfanne à la Chef
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 „Jäger Art“
in der Pfanne gebraten mit Champignons in
Sahnesauce, dazu Pommes Frites 21,90

Dessert

Gebackene Apfelringe
mit Zucker und Zimt an Vanillesauce 8,90

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

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis 4,90