

Herzlich willkommen | *Heartfelt Welcome* BRABAND Bistro & Wein

Liebe Gäste!

Freuen Sie sich auf unsere mediterrane Bistroküche mit marktfrischen Zutaten und lassen Sie sich von unseren saisonalen Köstlichkeiten überraschen.

Als besondere Leckerbissen servieren wir Ihnen herzhaft Flammkuchen direkt aus dem Steinbackofen.

Um Ihren Besuch abzurunden, finden Sie auf unserer Weinkarte außerdem eine Auswahl nationaler und internationaler Spitzengewächse in jeder Preisklasse.

Dear guests!

Look forward to our Mediterranean style bistro cuisine with fresh local ingredients and be wowed by our seasonal delicacies.

As a special treat, we serve you fresh and homemade tarte flambée straight from the stone oven.

To round off your visit, you will also find a selection of national and international top wines in every price range on our wine list.

Ingrid Ivančić
Gastgeberin / *Operations Manager*

Serdar Kocabey
Sous Chef / *Sous chef*

Nutzen Sie gratis und unbegrenzt unseren WLAN-Zugang
„Braband“. *Feel free to use our WiFi "braband" free of charge.*



Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen MwSt.
All prices are in EURO and includes the legal value-added tax.

Fragen Sie gern nach unser Speisekarte nach LMIV mit allen Allergenen und Zusatzstoffen.
We happily provide you with a menu according to LMIV with all allergens and additives on request.



APERITIF | *aperitif*

	5cl	0,2l
Rhabarber Spritz daniel m[a]ttern		8,20 €
Aperol Spritz		8,20 €
Weinschorle		6,00 €
Crodino (alkoholfrei)		7,50 €
Campari Soda oder Orange		8,00 €
Martini Bianco oder Rosso	5,00 €	

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE

Sparkling wine & Champagne

	0,10l	0,75l
Spumante DOC	7,00 €	35,00 €
Cecilia Beretta, Italien		
Spumante Rosé	7,00 €	35,00 €
Cecilia Beretta, Italien		
Crémant de Bourgogne Brut	8,20 €	44,00 €
Cave de Lugny, Frankreich		
Crémant de Bourgogne Brut Rosé	8,20 €	44,00 €
Cave de Lugny, Frankreich		
VDP Traubensecco Bianca (alkoholfrei)	7,50 €	36,00 €
Sektgut Barth, Rheingau, Deutschland		



Entlich" Winterzeit | Winter menu

12-15 Uhr / 18-22 Uhr | 12 to 3pm / 6 to 10pm

Ziegenkäsetaler | Feldsalat | Quittenchutney | Brickteig Körbchen
Goat's cheese taler | lamb's lettuce | quince chutney | brick dough baskets
2023 Sauvignon Blanc Dreisatz | Deutschland | Rheinhessen | Weingut Kitzer

Kürbis-Apfelcremesuppe | Kürbiskerne | Kürbis Öl
Cream soup of pumpkin and apple | pumpkin seeds | pumpkin oil
2022 Dreisatz Rosé | Deutschland | Rheinhessen | Weingut Kitzer

Krosse halbe Ente (Brust & Keule) | Cassis-Rotkohl
kleine Kartoffelklöße | Brösel
*Roasted duck (breast & leg) | cassis red cabbage | small potato dumplings
breadcrumbs*
2021 Primitivo di Manduria DOC Costarossa | Italien | Apulien | Surani

Winterlicher Cheesecake | Zwetschgenkompott
Winter cheesecake | plum compote
2023 Riesling Geisser | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

	3 Gang Menü 3 course	4 Gang Menü 4 course
Menüpreis <i>menu price</i>	48 €	56 €
Weinbegleitung <i>Wine accompaniment</i>	20 €	25 €

Korrespondierende Weinbegleitung | *corresponding wine*

Pro Gang 1 Glas Wein 0,1l, inklusive einem Prosecco als Aperitif

1 glass of wine 0,1l per course, including a Prosecco as an aperitif

(Änderung der Jahrgänge vorbehalten | *The vintages are subject to change*)



Vorspeisen | Starter

12-15 Uhr / 18-22 Uhr | 12 to 3pm / 6 to 10pm

Steinofenbaguette | Olivenöl Extra Vergine 4 €
Stone-baked baguette | extra virgin olive oil

Eingelegte grüne und schwarze Ligurische Oliven 5 €
Pickled green and black olives from Liguria

BRABAND-Bruschetta 9 €
Ciabatta | Tomate-Basilikum | Grana Padano | Olivenöl Extra Vergine
Bruschetta | Ciabatta bread | tomato-basil | grana padano | extra virgin olive oil

Karamelisierter Ziegenkäse 14 €
Feldsalat | Quittenchutney | Brickteigkörnchen
Goat's cheese taler | lamb's lettuce | quince chutney | brick dough baskets

Antipasti | gegrilltes mediterranes Gemüse | Oliven | Mozzarella 14 €
Grilled Mediterranean vegetables | olives | mozzarella

Beef Tatar | Avocadocreme | Ciabatta-Chip | Wachtel Ei 16 €
Beef tartare | avocado cream | Ciabatta chip | quail egg

Rindercarpaccio | Pinienkerne | Grana Padano | Rucola 16 €
Beef carpaccio | pine nuts | grana padano | rocket salad

Suppen | Soups

12-15 Uhr / 18-22 Uhr | 12 to 3pm / 6 to 10pm

Kürbis-Apfelcremesuppe | Kürbiskerne | Kürbisöl 10 €
Cream soup of pumpkin and apple | pumpkin seeds | pumpkin oil

Pastinaken-Schaumsuppe | Croutons | Kräuter 10 €
Parsnip foam soup | saffron | croutons | herbs



durchgehend | *continuos*

Salate | *Salads*

BRABAND - Salat

Blattsalate | Maracuja-Balsamico-Vinaigrette | Wolfsbarschfilet
Leaf lettuce | passion fruit balsamic vinaigrette | fillet of sea bass

Vorspeise | Hauptgang
Starter | Main course

- / 17 €

Römersalat | Caesardressing | Sardellen | Grana Padano
Kräutercroûtons

Romaine lettuce | caesar dressing | anchovies | grana padano | herbal croûtons

10 € / 14 €

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenbruststreifen | *roasted chicken breast slices*

14 € / 19 €

gegrillten Garnelen | *grilled prawns*

16 € / 21 €

BRABAND- Flammkuchen | *Tarte flambée*

Elsässer Art | Crème fraîche | Zwiebeln | Schinkenspeck
Alsace style | crème fraîche | onions | bacon

12 €

Antipasti-Flammkuchen | Tomatensugo | eingelegtes Gemüse
Antipasti style | tomato sugo | pickled vegetables

15 €

Serranoschinken | Tomate | Mozzarella | Rucola | Grana Padano
Serrano style | tomato | mozzarella | rocket salad | grana padano

15 €



Pasta

12-15 Uhr / 18-22 Uhr | 12 to 3pm / 6 to 10pm

Casarecce Paprika-Pesto Frühlingslauch <i>Casarecce paprika pesto spring leeks</i>	17 €
Scrigni Burrata Tomatensugo Aubergine marinierte Rauke <i>Scrigni burrata tomato sugo eggplant marinated rocket</i>	18 €
<u>wahlweise mit optionally with:</u>	
gegrillten Hähnchenbruststreifen <i>roasted chicken breast slices</i>	+5 €
gegrillten Garnelen <i>grilled prawns</i>	+7 €

Fisch & Fleisch | Fish & Meat

12-15 Uhr / 18-22 Uhr | 12 to 3pm / 6 to 10pm

BRABAND - Garnelenpfanne Riesengarnelen Knoblauchöl frische Kräuter Steinofenbaguette <i>Prawns pan king prawns garlic oil fresh herbs stone-baked baguette</i>	28 €
Heilbuttfilet Rote Beteschaum Spitzkohl Kartoffelmousseline <i>Halibut fillet red beet foam pointed cabbage potato mousseline</i>	27 €
180g Black Angus Rinderfilet Jus geschmolzene Schalotten Wilder Brokkoli Rosmarin-Drillinge <i>180g Black Angus beef fillet jus melted shallots wild broccoli rosemary potatoes</i>	39 €
Krosse Halbe Ente Cassis-Rotkohl kleine Kartoffelklöße Brösel <i>Roasted half duck cassis red cabbage small potato dumplings breadcrumbs</i>	30 €

Dessert

12-15 Uhr / 18-22 Uhr | 12 to 3pm / 6 to 10pm

Winterlicher Cheesecake | Zwetschgenkompott 10 €
Winter cheesecake | plum compote

BRABAND - halbbebackener Schokokuchen | Birnensorbet 11 €
BRABAND- half-baked chocolate cake | pear sorbet

Affogato al caffè | Vanilleeis | Espresso | Sahne 7 €
Affogato al caffè | vanilla ice cream | Espresso | whipped cream

Sorbetvariation | 3 Kugeln Sorbet nach Saison 9 €
Sorbet variety | 3 scoops of sorbet according to saison

Eiscreme | Ice cream

durchgehend | *continuos*

Verschiedene Sorten: Vanille | Schokolade | Walnuss | Erdbeere 1. Kugel | *first scoop* 3 €
Different varieties: vanilla | chocolate | walnut | strawberry

jede weitere Kugel | for any additional scoop 2 €
Sahne | whipped cream 1 €

Zu unseren Desserts empfehlen wir
unsere Kaffeespezialitäten

*In addition to our desserts
we recommend our coffee specialties*

