

## 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   <i>aperitif</i>	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 €	
<b>SCHAUMWEIN &amp; CHAMPAGNE</b>	0,10l	0,75l
<i>Sparkling wine &amp; Champagne</i>		
<b>Spumante DOC</b>	7,00 €	35,00 €
Cecilia Beretta, Italien		
<b>Spumante Rosé</b>	7,00 €	35,00 €
Cecilia Beretta, Italien		
<b>Crémant de Bourgogne Brut</b>	8,20 €	44,00 €
Cave de Lugny, Frankreich		
<b>Crémant de Bourgogne Brut Rosé</b>	8,20 €	44,00 €
Cave de Lugny, Frankreich		
<b>VDP Traubensecco Bianca</b> (alkoholfrei)	7,50 €	36,00 €
Sektgut Barth, Rheingau, Deutschland		



## Frühling im Braband | Spring at the Braband

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

### Karamelisierter Ziegenkäse

Rucola-Frisee | Feigen-Balsamico-Ketchup | Granola

*Caramelized goat's cheese rocket frisee | fig balsamic ketchup | granola*

2023 Sauvignon Blanc Dreisatz | Weingut Kitzer | Rheinhessen | Deutschland

\*\*\*

### Kartoffel-Bärlauchsuppe | Serrano | Croûtons

*Potato and wild garlic soup | serrano | croûtons*

2021 Grüner Veltiner Vom Haus | Weingut Pfaffl | Österreich

\*\*\*

### Steinbeißer | Safranschäum | Spargel-Tomaten-Cassoulet | Gnocchi

*Wolffish | saffron foam | asparagus and tomato cassoulet | gnocchi*

2023 Riesling Geisser | Weingut Geisser | Pfalz | Deutschland

\*\*\*

### Nougat-Baileys-Tarte | Rhababercoulis | Joghurt-Biskuit

*Nougat and baileys tart | rhubarb coulis | yoghurt biscuit*

Rhabarber Spritz daniel m[a]ttern

3 Gang Menü | 3 course    4 Gang Menü | 4 course

Menüpreis | *menu price*

49 €

57 €

Weinbegleitung | *Wine accompaniment*

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*

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

Karamelisierter Ziegenkäse 14 €  
Rucola-Frisee | Feigen-Balsamico-Ketchup | Granola  
*Caramelized goat's cheese | rocket frisee | fig balsamic ketchup | granola*

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

Beef Tatar | Senfmayonnaise | Ciabatta-Chip | Wachtel Ei 16 €  
*Beef tartare | mustard mayonnaise | 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

Kartoffel-Bärlauchsuppe | Serrano | Croûtons 9 €  
*Potato and wild garlic soup | Serrano | croûtons*

Tomaten-Consommé | Kräuteröl | Julienne | Grießnocke 10 €  
*Tomato consommé | herb oil | julienne | semolina gnocchi*



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

Linguine   Erbsenpesto   Paprika   Grana Padano <i>Linguine   pea pesto   paprika   Grana Padano</i>	17€
Cannelloni   Ricotta-Spinat   Tomaten-Sugo   marinierte Rauke <i>Cannelloni   ricotta and spinach   tomato sugo   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 €
Steinbeißer   Safranschaum   Spargel-Tomaten-Cassoulet   Gnocchi <i>Wolffish   saffron foam   asparagus and tomato cassoulet   gnocchi</i>	27 €
180g Black Angus Rinderfilet   Jus   geschmolzene Schalotten Wilder Brokkoli   getrüffeltes Kartoffelpüree <i>180g Black Angus beef fillet   jus   melted shallots   wild broccoli   truffled mashed potatoes</i>	39 €
Rosa Lammrücken   Thymianjus   junge Bohnen   cremige Polenta <i>Pink rack of lamb   thyme jus   young beans   creamy polenta</i>	32 €

## Dessert

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

Nougat-Baileys-Tarte | Rhabarbercoulis | Joghurt-Biskuit 12 €  
*Nougat and baileys tart | rhubarb coulis | yoghurt biscuit*

BRABAND - halbgebackener Schokokuchen | Mascarpone-Tonkabohnen-Eis 11 €  
*BRABAND- half-baked chocolate cake | Mascarpone tonka bean ice cream*

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*

