

## 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.*



<b>APERITIF   <i>aperitif</i></b>	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		



## Sommermenü | Summer menu

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

### Mediterraner Sommersalat

Fetakäse | Tomate | Gurke | Paprika | Oliven  
rote eingelegte Zwiebel | Röstbrot

*Mediterranean summer salad*

*Feta cheese | tomato | cucumber | bell pepper | olives | red pickled onion | toasted bread*

2022 Grauburgunder Geisser | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

\*\*\*

Brunnenkresse-Suppe | BRABANDüttons | Orangen-Sahne

*Cream of watercress soup | - BRABANDoutons | orange cream*

2021 Chardonnay Canyon Road | USA | Kalifornien | Canyon Road

\*\*\*

Rosa gebratene Lammhüfte | Balsamico-Jus | 2erlei Bohnen Süßkartoffelmousse

*Pink roasted lamb rump | balsamic jus | 2 kinds of beans | sweet potato mousse*

2022 Sauvignon Blanc Dreisatz | Deutschland | Rheinhessen | Weingut Kitzer

\*\*\*

Blaubeer-Panna Cotta | Himbeersorbet | Weißer Schokocrunch

*Blueberry-panna cotta | raspberry sorbet | white chocolate crunch*

2022 Strandgut Weissweincuvée | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

3 Gang Menü | 3 course

4 Gang Menü | 4 course

Menüpreis | *menu price*

48 €

56 €

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 <i>Stone-baked baguette   extra virgin olive oil</i>	4 €
Eingelegte grüne und schwarze Ligurische Oliven <i>Pickled green and black olives from Liguria</i>	5 €
BRABAND-Bruschetta Ciabatta   Tomate-Basilikum   Grana Padano   Olivenöl Extra Vergine <i>Bruschetta   Ciabatta bread   tomato-basil   grana padano   extra virgin olive oil</i>	9 €
Mediterraner Sommersalat Fetakäse   Tomate   Gurke   Paprika   Oliven   rote eingelegte Zwiebel   Röstbrot <i>Mediterranean summer salad   feta cheese   tomato   cucumber   bell pepper   olives   red pickled onion   toasted bread</i>	14 €
Antipasti   gegrilltes mediterranes Gemüse   Oliven   Mozzarella <i>Grilled Mediterranean vegetables   olives   mozzarella</i>	14 €
Gratinierte „Farörer“ Lachstranchen   marinierter grüner Spargel   Granatapfel   Kresse <i>Gratinated „Faroese“ salmon slices   marinated green asparagus   pomegranate   cress</i>	15 €
Rindercarpaccio   Pinienkerne   Grana Padano   Rucola <i>Beef carpaccio   pine nuts   grana padano   rocket salad</i>	16 €

## Suppen | Soups

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

Brunnenkresse-Suppe   BRABAND - Croûtons   Orangen-Sahne <i>Cream of watercress soup   BRABAND - croutons   orange cream</i>	10 €
Fisch-Schaumsuppe   Safran   Fenchel   Garnele <i>Fish foam soup   saffron   fennel   prawn</i>	10 €



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

Strozzapreti | Tomaten- Ricotta-Pesto | Frühlingslauch 17 €  
*Trofie noodles | tomato ricotta pesto | spring onions*

Triangoli | Pecorino | Pinienkerne | Kräuternage | mariniertes Rucola 18 €  
*Triangoli | Pecorino cheese | pine nuts | herbal nage | marinated rocket*

wahlweise mit | optionally with:

gegrillten Hähnchenbruststreifen | *roasted chicken breast slices* +5 €

gegrillten Garnelen | *grilled prawns* +7 €

## Fisch & Fleisch | Fish & Meat

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

BRABAND - Garnelenpfanne | Riesengarnelen | Knoblauchöl | Kräuter | Steinofenbaguette 28 €  
*Prawns pan | king prawns | garlic oil | fresh herbs | stone-baked baguette*

Rotzungen-Picatta | Tomatenschaum | Salsa Verde | Spitzpaprika | Fregola 26 €  
*Lemon sole picatta | tomato foam | salsa verde | pointed pepper | fregola*

180g Black Angus Rinderfilet | Jus | geschmolzene Schalotten 39 €  
Wilder Brokkoli | Rosmarin-Drillinge  
*180g Black Angus beef fillet | jus | melted shallots | wild broccoli | rosemary potatoes*

Rosa gebratene Lammhüfte | Balsamico-Jus | zweierlei Bohnen | Süßkartoffelmousse 28 €  
*Pink roasted lamb rump | balsamic jus | 2 kinds of beans | sweet potato mousse*



## Dessert

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

Blaubeer-Panna Cotta | Himbeersorbet | Weißer Schokoladencrunch 10 €  
*Blueberry-panna cotta | raspberry sorbet | white chocolate crunch*

BRABAND - halbgebackener Schokokuchen | marinierte Erdbeeren 11 €  
*BRABAND - half-baked chocolate cake | marinated strawberries*

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*

