

Herzlich willkommen im 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.

Sollten Sie noch weitere Fragen oder Wünsche haben, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Ingrid Ivancic
Gastgeberin

Serdar Kocabey
Sous Chef

Gern stellen wir Ihnen auf Nachfrage eine Speisekarte nach LMIV mit allen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.

Nutzen Sie gratis und unbegrenzt unseren WLAN-Zugang
„**Braband**“.



Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen MwSt.

„Entlich“ Winterzeit

12-15 Uhr/ 18-22 Uhr

Ziegenkäsetaler

Feldsalat | Feigen | Cashewkerne

2020 STRANDGUT, Weissweincuvée | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

und / oder

Kürbis-Apfelcremesuppe

Kürbiskerne | Kürbis Öl

2021 Grauburgunder Hillview | Deutschland | Rheinhessen | Stefan Winter

Krosse halbe Ente (Brust & Keule)

Cassis-Rotkohl | kleine Kartoffelklöße | Brösel

2021 Portillo Cabernet Sauvignon | Argentinien | Bodegas Salentein Portillo

Nougatzimt Tarte

Zwetschgenkompott | Blutorangensorbet

2021 Riesling „Knyp“ feinherb | Deutschland | Rheingau | Weinmanufaktur Knyphausen

3 Gang Menü 4 Gang Menü

Menüpreis 48,00 € 56,00€

Weinbegleitung 20,00 € 25,00€

Korrespondierende Weinbegleitung

*Pro Gang 1 Glas Wein, inklusive einem Prosecco als Aperitif
(je 0, 1l, Änderung der Jahrgänge vorbehalten)*

Vorspeisen & Weinbegleiter

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Französisches Landbaguette Olivenöl Extra Vergine	4 €
Eingelegte grüne und schwarze Ligurische Oliven	5 €
BRABAND- Bruschetta Ciabatta Tomate-Basilikum Grana Padano Olivenöl Extra Vergine	9 €
Ziegenkäsetaler Feldsalat Feigen Cashewkerne	13 €
Antipasti gegrilltes mediterranes Gemüse Oliven Mozzarella	14 €
Rindercarpaccio Pinienkerne Grana Padano Rucola	16 €

BRABAND - Flammkuchen

durchgehend

Elsässer Art Crème fraîche Zwiebeln Schinkenspeck	12 €
Antipasti-Flammkuchen Tomatensugo eingelegtes Gemüse	15 €
Serranoschinken Tomate Mozzarella Rucola Grana Padano	15 €

Salate

Vorspeise / Hauptgang

BRABAND-Salat
Blattsalate | Maracuja-Balsamico-Vinaigrette | Doradenfilet - / 17 €

Caesarsalat 10 € / 14 €
Römersalat | Caesardressing | Sardellen | Grana Padano | Kräutercroûtons

wahlweise mit:

gegrillten Hähnchenbruststreifen 14 € / 19 €

gegrillten Garnelen 16 € / 21 €

Suppen

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Mediterranes Fischsüppchen | Safran | Garnele 11 €

Kürbis-Apfelcremesuppe | Kürbiskerne | Kürbisöl 10 €

Pasta

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Casarecce | Kürbis-Pesto | Frühlauch | Grana Padano 17 €

wahlweise mit:

gegrillten Hähnchenbruststreifen 22 €

gegrillten Garnelen 24 €

Scrigni | Burrata aus Apulien | Tomatensugo | Rucola 19 €

Fisch & Fleisch

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

BRABAND- Garnelenpfanne | Riesengarnelen | Knoblauchöl
frische Kräuter | französisches Landbaguette 28 €

gebratenes Kabeljaufilet | Safranschaumsoße | Wilder Brokkoli
Rote Beete- Fregola 28 €

180g Black Angus Rinderfilet | Jus | geschmolzene Schalotten
Spitzkohl | Cajun-Drillinge 39 €

Krosse halbe Ente (Brust & Keule) | Cassis-Rotkohl
kleine Kartoffelklöße | Brösel 30 €

Dessert

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Nougat-Zimt Tarte | Zwetschkenkompott | Blutorangensorbet 11 €

BRABAND-halbgebackener Schokokuchen | Crème-brûlée-Eis 11 €

Affogato al caffè | Vanilleeis | Espresso | Sahne 7 €

Eiscreme

1 Kugel 3 €

Verschiedene Sorten: Vanille | Schokolade | Walnuss | Erdbeere
jede weitere Kugel oder Sahne berechnen wir mit 1 €

Zu unseren Desserts empfehlen wir
unsere Kaffeespezialitäten