

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 Aperol & Prosecco		7,80 €
Weinschorle		5,50 €
Campari Soda oder Orange		8,00 €
Martini Bianco, Rosso	5,00 €	

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE <i>Sparkling wine & Champagne</i>	0,10l	0,75l
Spumante DOC Italien, Cecilia Beretta	7,00 €	35,00 €
Spumante Rosé Italien, Cecilia Beretta	7,00 €	35,00 €
Crémant de Bourgogne Brut Frankreich, Cave de Lugny	8,20 €	44,00 €
Crémant de Bourgogne Brut Rosé Frankreich Cave de Lugny	8,20 €	44,00 €



Frühlingsmenü „Vom Eise befreit“

Spring menu „Break free of the ice“

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

Karamellierter Ziegenkäse | Mangold | Feigenchutney | Pistazien

Caramelized goat cheese | chard | fig chutney | pistachios

2022 Grauburgunder Geisser | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

Kartoffel-Bärlauch-Cremesuppe | Jakobsmuschel | Olivenölkaviar

Potato-wild garlic cream soup | scallop | olive oil caviar

2021 Chardonnay Canyon Road | USA | Kalifornien | Canyon Road

Gebratenes Red Snapper-Filet | Sepiaschaum | Tomatensalsa

Romanesco | Risonisotto

Fried Red Snapper fillet | sepia foam | tomato salsa | romanesco | risonisotto

2022 Sauvignon Blanc Dreisatz | Deutschland | Rheinhessen | Weingut Kitzer

Valrhona-Panna Cotta | Rhabarberkompott | Baiser

Valrhona Panna Cotta | rhubarb compote | meringue

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

Französisches Landbaguette Olivenöl Extra Vergine <i>French country 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 €
Karamellierter Ziegenkäse Mangold Feigenchutney Pistazien <i>Caramelized goat cheese chard fig chutney pistachios</i>	14 €
Antipasti gegrilltes mediterranes Gemüse Oliven Mozzarella <i>Grilled Mediterranean vegetables olives mozzarella</i>	14 €
Lachstartar Avocado-Limettencreme Affilakresse Brotchip <i>Salmon tartar avocado-lime cream Affila cress bread chip</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

Kartoffel-Bärlauch-Cremesuppe Jakobsmuschel Olivenölkaviar <i>Potato-wild garlic cream soup scallop olive oil caviar</i>	11 €
Möhren-Orangensuppe Frischkäse Cajun-Brickteigröllchen <i>Carrot orange soup cream cheese cajun brick dough rolls</i>	9 €



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

Conchigli | Paprika-Pesto | Ricotta | Frühlingszwiebeln 17 €
Conchigli | paprika pesto | ricotta | spring onions

wahlweise mit | optionally with:

gegrillten Hähnchenbruststreifen | *roasted chicken breast slices* 22 €

gegrillten Garnelen | *grilled prawns* 24 €

Getrübftes Risotto | Babyspinat | Pinienkerne | Wachtelspiegelei 20 €
Truffle risotto | baby spinach | pine nuts | fried quail egg

Fisch & Fleisch | *Fish & Meat*

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

BRABAND - Garnelenpfanne | Riesengarnelen | Knoblauchöl 28 €
frische Kräuter | französisches Landbaguette
Prawns pan | king prawns | garlic oil | fresh herbs | french country baguette

Gebratenes Red Snapper-Filet | Sepiaschaum | Tomatensalsa 26 €
Romanesco | Risonisotto
Fried Red Snapper fillet | sepia foam | tomato salsa | romanesco | risonisotto

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

Gefüllte Perlhuhnbrust | Tomate-Mozzarella | Marsalarahm 28 €
Kräuterseitlinge | Tagliatelle
Stuffed guinea fowl breast | tomato mozzarella | Marsala cream | king oyster mushrooms | tagliatelle

Dessert

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

Valrhona-Panna Cotta | Rhabarberkompott | Baiser 10 €
Valrhona-Panna Cotta | Rhubarb Compote | meringue

BRABAND - halbgebackener Schokokuchen | Mandarinsorbet 11 €
BRABAND - half-baked chocolate cake | tangerine 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*

