

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**“.



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

	0,10l	0,75l
<i>Sparkling wine & Champagne</i>		

Spumante DOC

Cecilia Beretta, Italien

7,00 € 35,00 €

Spumante Rose' DOC

Zardetto, Treviso, Italien

7,00 € 35,00 €

Crémant de Bourgogne Brut

Cave de Lugny, Frankreich

8,20 € 44,00 €

Crémant de Bourgogne Brut Rosé

Cave de Lugny, Frankreich

8,20 € 44,00 €

VDP Traubensecco Bianca (alkoholfrei)

Sektgut Barth, Rheingau, Deutschland

7,50 € 36,00 €

Frühlingsmenü

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

Antipasti | gegrilltes mediterranes Gemüse | Oliven | Mozzarella

Grilled Mediterranean vegetables | olives | mozzarella

Grüner Veltliner, Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich

und | oder

Grüne Frühlingskräuter-Kartoffelsuppe | paprizierte Croutons | grüner Spargel

Green spring herb potato soup | paprika croutons | green Asparagus

Weißer Burgunder, Weingut Geisser, Pfalz, Deutschland

Schwarzes Heilbuttfilet | Pernodschaum | Pak Choi | Navetten | Risoni

Black halibut fillet | Pernod foam | pack choi | Turnips | Risoni

Sauvignon Blanc Dreisatz, Weingut Kitzer, Rheinhessen, Deutschland

oder

Rosa Lammhüfte | Portweinjus | Schneidebohncasoulett | junge Röstdrillinge

Pink lamb hip | Port wine jus | sliced green beans | Young roasted potatoes

Spätburgunder QbA, Weingut Geisser, Pfalz, Deutschland

Galliano-Holunder-Törtchen | marinierte Blaubeeren | Waldmeistergel

Galliano elderflower tartlet | marinated blueberrys | woodruff jelly

Rhabarber Spritz

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

Menüpreis | *menu price*

49,00 €

57,00 €

Weinbegleitung | *Wine accompaniment*

20 €

25 €

Pro Gang 1 Glas Wein 0,1l, Prosecco Blanc, Cecilla Baretta als inklusive Aperitif

1 glass of wine 0,1l per course, including 0,1l Prosecco Blanc, Cecilla Baretta as a 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
- BRAßAND - Bruschetta 9 €
Ciabatta | Tomate-Basilikum | Grana Padano | Olivenöl Extra Vergine
Bruschetta | Ciabatta bread | tomato-basil | Grana Padano | extra virgin olive oil
- Gebäckene Ziegenkäsetaler 14 €
Junge Salate | Himbeervinaigrette | Salz-Karamel-Cashewkerne
*backed Goat cheese medallions | Young salad leaves | raspberry vinaigrette
salted caramel cashews*
- Antipasti | gegrilltes mediterranes Gemüse | Oliven | Mozzarella 14 €
Grilled Mediterranean vegetables | olives | mozzarella
- 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

- Grüne Frühlingskräuter-Kartoffelsuppe | paprizierte Croutons | grüner Spargel 10 €
Green spring herb potato soup | paprika croutons | green Asparagus
- Hummer-Schaumsuppe | Honigsahne | Krabben 13 €
Lobster bisque | Honey cream | Shrimp

durchgehend | continuous

Salate | Salads

BRABAND - Salat

Blattsalate | Maracuja-Balsamico-Vinaigrette | Wolfsbarschfilet

Leaf lettuce | passion fruit balsamic vinaigrette | fillet of sea bass

Römersalat | Caesardressing | Sardellen | Grana Padano

Kräutercroûtons

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

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenbruststreifen | *roasted chicken breast slices*

gegrillten Garnelen | *grilled prawns*

Vorspeise | Hauptgang

Starter | Main course

- / 18 €

10 € / 14 €

14 € / 19 €

16 € / 21 €

BRABAND - Flammkuchen | *Tarte flambée*

Elsässer Art | Crème fraîche | Zwiebeln | Schinkenspeck

Alsace style | crème fraîche | onions | bacon

13 €

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 & Vegan

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

- Bärlauch-Risotto | getrocknete Tomaten | Bulls Blood | Gewürz-Nüsse "parmesan-Style" (vegan) oder Grana Padano 18 €
Wild garlic risotto | sun dried tomatoes | Bulls Blood | spiced nuts „Parmesan style” Vegan or Grana Padano
- Tagliatelle | Kräutersaitlinge | Frühlingslauch-Chili-Rahm | Scamorza 18 €
Tagliatelle | King oyster mushrooms | spring onion and chili cream sauce | scamorza cheese
- Penne Rigate | Oliven-Tomaten-Sugo | gebratene Artischocken | Grana Padano oder Granvegano (vegan) 18 €
Penne rigate with olive and tomato sauce | roasted artichokes | Grana Padano cheese or granvegano
- 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 frische Kräuter | Steinofenbaguette 28 €
Prawns pan | king prawns | garlic oil | fresh herbs | stone-baked baguette
- Schwarzes Heilbuttfilet | Pernodschaum | Pak Choi | Navetten | Risoni 29 €
Black halibut fillet | Pernod foam | pack choi | Turnips | Risoni
- 180g Black Angus Rinderfilet | Jus | Zwiebelmarmelade 39 €
Wilder Brokkoli | getrüffeltes Kartoffelpüree
180g Black Angus beef fillet | jus | onion jam | wild broccoli | truffled mashed potatoes
- Rosa Lammhüfte | Portweinjus | Schneidebohnen-casoulett | junge Röstdrillinge 30 €
Pink lamb hip | Port wine jus | sliced green beans | Young roasted potatoes

Dessert

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

Galliano-Holunder-Törtchen | marinierte Blaubeeren | Waldmeistergel 10 €
Galliano elderflower tartlet | marinated blueberrys | woodruff jelly

BRABAND - halbgebackener Schokokuchen | Haselnuss Crunch Eis | Sahne 11 €
BRABAND - half-baked chocolate cake | hazelnut crunch 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 | Haselnuss Crunch | Erdbeere

Different varieties: vanilla | chocolate | hazelnut crunch | strawberry

1. Kugel | *first scoop* 3 €

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*

WEISSWEINE ^(G)	0,20l	0,75l
2024 Vinho Verde DOC Alvarinho Portugal, Minho, Aveleda	8,50 €	30,00 €
2024 Grauburgunder Hillview Deutschland, Rheinhessen, Stefan Winter	8,00 €	29,00 €
2024 Grauburgunder Geisser Deutschland, Pfalz, Weingut Geisser	9,00 €	33,00 €
2023 Sauvignon Blanc Dreisatz Deutschland, Rheinhessen, Weingut Kitzer	8,00 €	29,00 €
2023 Sauvignon Blanc Marlborough Neuseeland, Marlborough, Brancott Estate		36,00 €
2023 Riesling Geisser Weingut Geisser, Pfalz, Deutschland	8,00€	29,00 €
2023 Chardonnay Canyon Road USA, Kalifornien, Canyon Road	8,00 €	29,00 €
2024 Weißer Burgunder „St“ Deutschland, Pfalz, Weingut Geisser	9,00 €	33,00 €

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor.

WEISSWEINE_(G)

0,20l

0,75l

2024 Lugana DOC Ca' Nova

Italien, Veneto, Cecilia Beretta

36,00 €

2024 STRANDGUT, Weissweincuvée

Deutschland, Pfalz, Weingut Geisser

8,50 €

31,00 €

2024 Grüner Veltliner Vom Haus

Österreich, Weinviertel, Weingut Pfaffl

8,00 €

29,50 €

ROSÉWEINE_(G)

0,20l

0,75l

2024 Dreisatz Rosé

Deutschland, Rheinhessen, Weingut Kitzer

8,00 €

29,00 €

2024 STRANDGUT Roséweincuvee

Deutschland, Pfalz, Weingut Geisser

8,50 €

31,00 €

2024 Cabernet Merlot Cuvée

Weingut Hensel, Pfalz, Deutschland

10,00 €

36,00 €

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor.

ROTWEINE _(G)	0,20l	0,75l
2023 Merlot Prodigio del Sole Puglia IGP halbtrocken Italien, Apulien, Tagaro	8,00 €	29,00 €
2020 Anselva van de Caab Südafrika, Stellenbosch, Muratie Wine Estate		52,00 €
2021 Shiraz Promised Land Australien, South Australia, Wakefield	8,50 €	31,00 €
2023 Barrel Selection Malbec Argentinien, Mendoza, Bodegas Salentein	10,00 €	37,50 €
2022 Portillo Cabernet Sauvignon Argentinien, Mendoza, Bodegas Salentein Portillo	8,50 €	31,00 €
2022 Muruve Crianza Toro DO Spanien, Toro, Bodegas	9,50 €	33,50 €
2020 Spätburgunder QbA Deutschland, Pfalz, Weingut Geisser	8,80 €	31,50 €
2025 Primitivo di Manduria DOC Costarossa Italien, Apulien, Surani	9,50 €	35,00 €

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor

BIERE

Vom Fass

Ratsherrn Pils (4,9%)	0,20l	3,20 €
	0,40l	5,60 €
Alsterwasser (6)	0,20l	3,10 €
	0,40l	5,50 €

Flaschenbiere

Herrnbräu Hefeweissbier (5,3%)	0,50l	5,80 €
Herrnbräu Hefeweissbier <i>alkoholfrei</i> (<0,5%)	0,50l	5,80 €
Ratsherrn Pils <i>alkoholfrei</i> (<0,5%)	0,33l	4,70 €

MINERALWASSER & SOFTS

Magnus Imperial Classic	0,25l	3,40 €
<i>Mineralwasser, feinperlig</i>	0,75l	7,60 €
Magnus Imperial Classic	0,25l	3,40 €
<i>Mineralwasser, still</i>	0,75l	7,60 €
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon	0,20l	3,80 €

fritz-kola

fritz-kola / zuckerfrei	0,33l	5,00 €
fritz-mischmasch	0,33l	5,00 €
fritz-limo Zitrone / Orange	0,33l	5,00 €
fritz-spritz apfelschorle	0,33l	5,00 €
fritz-spritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l	5,00 €
fritz-spritz rhababerschorle	0,33l	5,00 €

Säfte

Apfel (naturtrüb), Orange	0,20l	3,60 €
	0,40l	5,00 €

HEISSGETRÄNKE

Fisch gemahlene Bohnen aus dem Hause
G.C. Breiger



Café Crème	3,40 €
Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Doppelter Espresso	4,70 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,40 €

Hochwertige Blatttees im Diamant-Bag aus dem
Hause EILLES im 0,30l Glas serviert.

EILLES Pfefferminze	4,00 €
EILLES Früchte Sommerbeeren	4,00 €
EILLES Rooibos Vanille	4,00 €
EILLES Kräutergarten	4,00 €
EILLES Earl Grey	4,00 €
EILLES Grüntee	4,00 €

Das Schokoerlebnis

Becher heiße Schokolade	4,40 €
Becher heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,80 €

SPIRITUOSEN

Digestif & Brände

Ramazotti (30%,)	4cl	5,20 €
Averna (29%,)	4cl	5,20 €
Jonny Walker Black Label (40%,)	4cl	8,50 €
Helbing Kümmel (35%)	2cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit (40%)	2cl	3,50 €
Absolut Vodka (40%)	2cl	3,50 €
Sambucca (40%)	2cl	3,00 €
Baileys (17%,)	2cl	3,50 €
Grappa Nonino Chardonnay (41%)	2cl	6,00 €
Lantenhammer Waldhimbeergeist (41%)	2cl	6,20 €
Lantenhammer Williamsbirne (42%)	2cl	6,20 €
Lantenhammer Marillenbrand (42%)	2cl	6,20 €

Longdrinks

Havana Club Rum & Cola (40%)	12,00 €
Absolut Vodka & Bitter Lemon	12,00 €
Bombay Sapphire Gin & Tonic Water (40%)	13,00 €

Jeweils mit 4cl Spirituose serviert