BRABAND
BISTRO & WEIN

Herbst im Braband

Autumn Menu

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

Karamelisierter Ziegenkäse
Apfel-Kürbis Tarte | marinierter Baby Salat
Caramelized goat cheese | *apple pumpkin tart* | *marinated baby greens*
2023 Sauvignon Blanc Dreisatz | Weingut Kitzer | Rheinhessen | Deutschland

und / oder

Kartoffel-Steinpilzsuppe | Serrano | Chili-Schmand
potato & porcini soup | *Serano* | *chili sour cream*
2024 Grauburgunder Geisser | Weingut Geisser | Pfalz | Deutschland

***

Doradenfilet | Noilly Prat-Soße | Wirsing | Rote Beete | Röstdrillinge
Sea bream fillet | *Noilly Prat sauce* | *savoy cabbage* | *beets* | *roasted baby potatoes*
2024 Chardonnay Canyon Road | USA | Kalifornien | Canyon Road

***

Pochierte Portwein-Birne | Vanille-Macadamia-Eis | Schoko-Granola
Poached Port-Infused pear | *vanilla Macadamia ice cream* | *chocolate granola*
Fine Tawny Porto I Sandemann I Duoro I Portugal

Menüpreis | menu cost
3 Gänge | 3 course 49,00 €
4 Gänge | 4 course 57,00 €

Optional zubuchbar | optional add-on
Weinbegleitung | wine accompaniment
3 Gänge | 3 course 20,00 €
4 Gänge | 4 course 25,00 €

Korrespondierende Weinbegleitung | corresponding wine
Pro Gang 1 Glas Wein 0,1l, inklusive eines Prosecco Rosé als Aperitif
1 glass of wine 0,1l per course, including a Prosecco Rosé, Zardetto, Italy as an aperitif
(Änderung der Jahrgänge vorbehalten | *The vintages are subject to change*)

Tischreservierung unter Tel.: 040/38 677 161
oder auf unserer Webseite www.braband-bistro.de

Für Feiern, Gruppen und Events
freut sich unser Bankett-Team über Ihre Anfrage
unter Tel. 040/51 303 504
oder Email: bankett@alsterkrug.de