

# Brauhaus-Speisekarte

## ...vor wech

Hausbrot mit hausgemachtem Schweineschmalz und Gewürzgurken	6,00 €
Wurstplatte Duett vom regionalen Wildschwein mit selbstgemachtem Schweineschmalz, frischem Meerrettich und Birne-Chutney dazu Brot	14,00 €
3 Garnelen in Bierteig auf Avocado-Tomaten-Salsa	12,50 €

## Salate

Caeser Salat	14,50 €
• zuzüglich gebratenem Hähnchen	17,50 €
• zuzüglich 5 Garnelen	19,50 €
Gemischter Blattsalat mit Vinaigrette	12,50 €
• zuzüglich gebratenem Hähnchen	15,50 €
• zuzüglich 5 Garnelen	17,50 €
• Rinderfleischstreifen (120gr.)	19,50 €
• Lachsfilet	21,50 €

## Suppen

Pikante Boitzenburger Fischsuppe verschiedene Fischarten und Meeresfrüchte, dazu Treberbrot	10,00 €
Cremige Kartoffelsuppe nach Art des Hauses mit Speckchips und „Wiener“ Würstchen	9,50 €

V25/1

## Spezialitäten aus dem Brauhaus

Kalbsleber „Berliner Art“ medium, mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Honig-Apfel Beilage	22,50 €
Lammgulasch mit Basmatireis dazu Blattsalat und frischem Koriander	24,00 €
Grillhaxe auf Tomaten-Senf-Würzgemüse mit Spaltenkartoffeln <i>Herstellung min. 15min</i>	26,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Blattsalat	19,50 €
Wiener Schnitzel 250gr. Kalbsfleisch, mit Steakhouse-Pommes und buntem Gemüse dazu eine Zitronengarnitur	26,50 €
Wiener Schnitzel 250gr. Kalbsfleisch mit Kartoffelsalat (Warm) dazu eine Zitronengarnitur	28,50 €
Bavette Bolognese mit Parmesan	14,50 €
Ganze Scholle mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebel-Stückchen und Dillgurkensalat	23,50 €
Zanderfilet mit Kräuterkruste auf Meerrettich-Kartoffelpüree und Rote-Bete-Gemüse	24,50 €
Lachsfilet vom Grill mit grünem Spargel, Spätzle, Frühlingslauch, Cherry-Tomaten, Oliven, Karpen und Parmesan	28,50 €
Bavette mit Garnelen (12 Stück) in aglio e olio Soße mit Cherry-Tomaten	26,50 €
Boulette Hausgemachte Boulette (200gr.) mit Bratkartoffeln und Rote-Bete-Gemüse	16,50 €
Rumpsteak 300gr. mit eine Ofenkartoffel mit Pfannengemüse, Kräuterbutter und Soße	32,50 €
Bavette Nudeln mit Hähnchenbrust dazu Tomatenpetso, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, und Parmesan	23,50 €

V25/1

### **Vegetarische Gerichte**

Bavette mit frischer Tomatensaue und Parmesan	12,50 €
Kokosmilchgemüse mit Basmatireis und frischen Koriander	17,50 €
Spätzle mit grünem Spargel mit Cherrytomaten, Frühlingslauch, Oliven, Kapern und Parmesan	18,50 €

### **Flammkuchen**

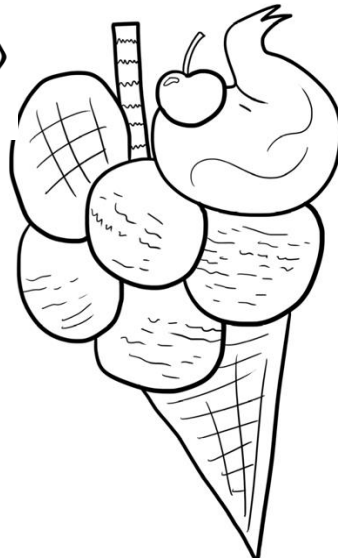
• mit Speck und Zwiebeln	14,50 €
• mit grünem Spargel, Ei, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln	15,50 €
• mit Wildwurst und Zwiebeln	16,50 €

### **Dessert**

Panna Cotta mit Obstgarnitur	8,50 €
Schokokuchen mit heißen Portwein-Kirschen und Pistazien <i>Herstellung min. 12min</i>	11,00 €

## Für die Lütten

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker	6,50 €
Braumeisters Lütten Pommes, Hähnchenschnitzel, bisschen Grünes, Ketchup oder Mayonnaise	9,00 €
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Gemüse	8,00 €
Spaghetti mit Tomatensoße	7,50 €
Spaghetti mit Bolognese	8,50 €
Milchreis mit Zimt oder Zucker	9,00 €



V25/1