



BRUCHSEE'S
RESTAURANT

Vorspeisen

Ruccolasalat

mit Balsamico und Olivenöl

Serranoschinken, gerösteten Pinienkernen

und gehobeltem Grana Padano

€ 8,50

Greetsieler Krabben

auf Buchweizenblinis mit Kräuterrührei und

Spargelsalat im Sauerrahmdressing

€ 12,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Bärlauch- Chili- Marinade

an Spargelsalat und Grana Padano

€ 13,50

Aus der Suppenküche

Unser Spargelcremesüppchen

€ 5,50

Rinderkraftbrühe

mit Leberklößchen und Zwiebelschmelze

€ 5,70

Schaumsuppe vom Bärlauch

€ 6,00

- mit gebratenem Scampi

€ 7,50



BRUCHSEE'S
RESTAURANT

Leichte Frühlingsschmankerl

*Gebackener Spargel im Kräuter- Pankomantel
mit grünem Meerrettich- Knoblauch- Dip* € 8,50

*Großer Frühlingssalat mit mariniertem Spargel,
Kirschtomaten und gebackenen Kartoffelkissen* € 13,50

*Salsiccia, Toskanische Bratwurst
mit Salat von Flageoletts und Kräuterkartoffeln* € 14,00

*Roastbeef kalt
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße* € 14,20

*Großer Salatteller „Seeblick“
mit Nordseekrabben
und gebratener Hähnchenbrust* € 14,50

Für Liebhaber vegetarischer Kost

*Dinkel-Gemüsebratling an jungem Lauch
und Kräutersoße* € 11,00

*Spargelragout mit Ruccola, Kirschtomaten
und Bärlauch, dazu Pappardellennudeln* € 13,50



BRUCHSEE'S
RESTAURANT

Gerichte zum Schlemmen von Land und Meer

*Ganze Scholle gebraten nach Finkenwerder Art
mit Speckbutter und Petersilienkartoffeln,
- für Sie grätenfrei serviert! -* € 17,20

*Zanderfilet mit Bärlauchsoße,
gebratenem Spargel und Pappardelle* € 19,50
für den kleinen Appetit € 17,50

*Ragout von der Hähnchenbrust „Suprême“
mit Champignons, Spargelspitzen und feinen Erbsen
im Basmatirand* € 15,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln € 18,50
für den kleinen Appetit € 16,50

*Rumpsteak mit Ragout von Spargel,
Champignons, Kirschtomaten und frischen Kräutern
dazu Schwenkkartoffeln* € 19,90
für den kleinen Appetit € 17,90

*Lammrücken in Tomaten- Olivenpesto
mit Bärlauchgnocchi* € 22,50
für den kleinen Appetit € 20,00

*Pariser Pfeffersteak für Sie am Tisch flambiert
- die Soße wird aus zehn Zutaten zubereitet -
feurig scharf mit Kartoffelgratin und Salatteller* € 27,00
für den kleinen Appetit € 25,00

Beilagensalat € 4,50



BRUCHSEE'S
RESTAURANT

Unsere Frühlingsempfehlung

Zum Aperitif:

*Glas Hausmarke Sekt
mit Scheibels Bergmarille, trocken* 0,1 l € 6,90

Spargelcremesuppe



*Schweinemedallions mit Krabbenrührei,
gebratenem Spargel und Pappardellenudeln*



*Erdbeer- Minzschaum
mit Gelbe- Pflaume- Tonkabohneneis*

*Menüpreis € 29,50
nur Hauptgang € 18,70*

Als Begleitung zum Hauptgang:

<i>Rivaner</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>QbA, trocken</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 12,40</i>
<i>Weingut Strohm, Offstein / Rheinhessen</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 17,10</i>
<i>Heppenheim Weißer Burgunder</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>QbA, feinherb</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 14,70</i>
<i>Bergsträßer Winzer e.G.</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 20,50</i>



BRUCHSEE'S
RESTAURANT

Für das besondere Geschmackserlebnis nach dem Essen

*... „verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit
einem süßen Abschluss“*

*Vanilleparfait im Nussmantel
mit Gewürzorange* € 7,20

*Weißes Schokoladen-Mousse mit Amaretto
und marinierten Schwarzkirschen* € 7,50

*Süße Frühlingsrolle mit Mango-Ananasragout
Sauerrahm Cashew Eis und Schokoladenschaum* € 7,80

*Crème Brûlée
mit Cassis-Sorbet* € 8,70

ab 2 Personen:

*Crêpes suzette
für Sie am Tisch flambiert
umlegt mit Früchten, Vanilleeis und Schlagrahm* pro Person €9,70