

"Supp – Kultur"

Rinderkraftbrühe mit Pistazien - Nocken

4,10

Karottencreme mit Ingwer – leicht scharf

4,00

Kartoffel-Lauch-Süppchen

3,80

Vorspeisen

oder einfach nur kleine Köstlichkeiten

Lauwarmer Gemüse Quiche

6,00

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Croutons und krossen Schupfnudeln

6,50

Röllchen vom hausgebeiztem Lachs mit

Dill-Senf Sauce und knusprigen Kartoffelecken

7,50

hausgemachte Kalbsleberterriner "Brentanos Art"

an kleinem Salatbouquet

7,50

Brentanos Kultursalat

Salat "Vitalis"

Frische, knackige Salate nach Marktangebot

Geröstete Kracherle

6,00

Salat "Mediterrano"

Großer Salatteller mit Schafskäse,

Oliven und gerösteten Pinienkernen

7,50

Salat "Inspiration"

Gebratene Streifen von der Putenbrust

mit gehobeltem Parmesan

auf bunten Blattsalaten

7,50

Salat "Nicoise"

Salat Nizza - mit Schinken und Käsestreifen,
Ei, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven etc.

8,00

Salat "Lebensart"

Riesiger Salatteller
mit hausgebeiztem Lachs

8,50

Salat "Culinaria"

Salatbouquet
mit einem Scampispiß
in Knoblauchöl gebraten

9,50

Unsere Salate erhalten Sie wahlweise mit
Joghurtdressing oder Vinaigrette -
dazu reichen wir frisches Baguette.

Private Dining.....

Das Brentano CATERING

Unser professioneller Service arrangiert ein exzellentes
Catering für Sie und Ihre Gäste. Wir stellen Ihnen gern
unsere Menü- und Büffetvorschläge vor.

Rustikale Klassiker:

Vesperplatte

Auswahl von Wurst- und Käsesorten

"Hausmacher" und buntes Brotsortiment

7,50

Schupfnudel-Sauerkraut-Pfanne

7,90

eingelegter Harzer

(mit Kümmel und Zwiebeln) dazu Bauern – und
Vollkornbrot

6,00

"Schnittchen"

von

Käse mit süßer Paprika – zart –

3,80

luftgetrockneter Salami – deftig –

4,00

geräucherter Katenschinken – fein –

4,50

unwiderstehliche

Kleinigkeiten...

Schwarze und grüne Oliven und Baguette

3,50

Schafskäse und Peperoni mit Baguette

4,00

Black-Tiger Garnelen im Wan -Tan -Teig

mit Aioli (3 Stück)

6,00

Kleine Brotauswahl

(Vollkornbrot, Baguette und Laugengebäck)

- mit Griebenschmalz 2,00

- mit "Kräuter-der-Saison-Butter" 2,50

- mit Kräuterquark 3,00

"create yourself"

Dieses Gericht dürfen Sie sich selbst zusammenstellen!

Empfehlung: 4-5 Leckereien von dieser Seite oder von den
Vorspeisen.

9,80

HAUPTGÄNGE

Penne "Arabiata"

mit würziger Chillisauce
und Cashew-Kernen – vegetarisch

6,50

Maultaschen

mit Ricotta-
Gorgonzola-Füllung
-vegetarisch-

7,00

Wilde Wutz

Bratwürstchen vom Wildschwein
mit Apfelsauerkraut und Kartoffelpüree

8,50

Schweinefilet "Bali Art"

knackiges Bali - Gemüse aus dem Wok
mit Erdnußreis und Streifen vom Landschwein

9,50

Puten-Roulade

an Tomaten-Olivensauce
Bandnudeln und gemischtem Salat

10,20

Steak von der Landsau

oder

Putensteak

Rahmsoße, Country-Potatoes und Salat

11,50

Kräuterbraten

Herzoginkartoffeln und Gemüse vom Markt

11,80

Lammragout

Mediterranes Ratatouille und Schupfnudeln

12,00

Sweet dreams...

Zimtparfait mit lauwarmen
Schattenmorellen

5,50

lauwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis

5,90

Hausgemachte

Marillenknödel

mit Bourbonvanillesoße

6,10

"Duo Chocolat"

Duett aus dunkler und weißer

Schokoladen – Eismousse mit Kirschen

5,50

Gemischtes Eis

3,50

Oder wie wäre es mit einem Stückchen
hausgemachten Blechkuchen oder super-kremiger
Sahnetorte?

Wir haben ständig wechselnde Leckereien im Angebot.

Gerichte für Kids

"Samson"

Nudeln mit Tomatensauce

4,50

"Nemo"

4 Fischstäbchen mit Salat

4,30

"König der Löwen"

Miniwurstchen mit Country Potatoes

4,10

*Süßer Nachtisch – aber nur,
wenn alles aufgegessen
wurde!*

Früchtejoghurt oder Eis mit Liebesperlen

2,00

Viele bunte Stifte und Papier

warten schon auf euch – und im 1. Stock ist eine
Spielecke!

Selbstverständlich servieren wir alle Getränke auch in
kleinen Gläsern – 0,1l.