

Brodersen

Das Kleine Große Restaurant

Aperitiv:

Winzersekt Cuvée Vaux brut, Schloss Vaux 0,1l 7,5 €

Brodersen Mule 12€
Vodka, Limette, Gurke, Minze,
Hausgemachtes Ginger Beer

Limoncello Spritz 12€
Zitrone, Soda, Prosecco,
Hausgemachter Limoncello

Unser Lieblings Menü:

Moderne, kreative Aromaküche, lasst Euch begeistern!

Wir stellen euch auch gerne unterschiedliche Menüs zum Teilen zusammen!

Amuse:

Blumenkohl „Müsli“ mit Apfel-Sorbet und weißer Trüffelrde

Unsere hausgebackenen **Brote** mit Butter, Dips und Oliven

Marinierter Burrata auf sizilianischem Nektarinensalat
mit Gartenminze, altem Balsamico und Brotchips

Geräucherte **Heideforelle** mit Kaviar
Apfel-Chutney, Meerrettich und Kartoffelpuffer frisch aus der Pfanne

Knusprig gebratenes Filet vom **Rotbarsch**
in Muschelsauce, sautiertem Ackerspinat & feinem Kartoffelpüree

Zart geschmortes **Ochsenbäckchen**
in Burgunder Jus mit gebratenen Pied-de-mouton,
getrüffeltem Kartoffelstampf und Petersilie

Pre-Dessert

Litschi Sorbet

Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenkompott, Chai-Eiscreme und Milchstreuseln

3-Gang 52€

4-Gang 62€

5-Gang 72€

Weinbegleitung inklusive Aperitiv

25€/35€/45€