

Herzlich willkommen im BRABAND Bistro & Wein

Liebe Gäste!

Freuen Sie sich auf unsere mediterrane Bistroküche mit marktfrischen Zutaten und lassen Sie sich von unseren saisonalen Köstlichkeiten überraschen. Als besondere Leckerbissen servieren wir Ihnen herzhaft Flammkuchen direkt aus dem Steinbackofen.

Um Ihren Besuch abzurunden, finden Sie auf unserer Weinkarte außerdem eine Auswahl nationaler und internationaler Spitzengewächse in jeder Preisklasse.

Sollten Sie noch weitere Fragen oder Wünsche haben, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Christopher Hogh
Gastgeber

Serdar Kocabey
Sous Chef

Gern stellen wir Ihnen auf Nachfrage eine Speisekarte nach LMIV mit allen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.

Nutzen Sie gratis und unbegrenzt unseren WLAN Zugang.
Passwort: **gaestewlan**



Wintermenü

Kastaniensuppe
mit Chiliöl und Lebkuchencroûtons

und/oder

Ziegenkäse-Serranoröllchen
mit marinierten Rapunzeln und Backpflaumenchutney

Krosse halbe Ente (Brust & Keule)
mit Cassis-Rotkohl, kleinen Kartoffelklößen
und Walnuss-Bröseln

Bratapfeltörtchen
mit Mohnmascarpone und Glühweinsorbet

3 Gang-Menü 36,00 €

4 Gang-Menü 42,00 €

Vorspeisen & Weinbegleiter

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

BRABAND - Brot mit Olivenöl Extra Vergine	2,00 €
Eingelegte grüne und schwarze Ligurische Oliven	3,80 €
BRABAND - Bruschetta Geröstetes Ciabatta mit Tomaten-Basilikum-Ragout, Grana Padano und Olivenöl Extra Vergine	7,20 €
Ziegenkäse-Serranoröllchen mit marinierten Rapunzeln und Backpflaumenchutney	10,90 €
Tatar vom Räucherlachs mit Orangensenf und Frisée-Rucola Salat	11,80 €
Antipasti Gegrilltes mediterranes Gemüse, Oliven und mariniertes Mozzarella	9,90 €
Rindercarpaccio mit Pinienkernen, Grana Padano und Ruccolasalat	13,50 €
	Vorspeise / doppelte Vorspeise
BRABAND - Vorspeisenvariation	13,90 €
...für zwei Personen	24,30 €

BRABAND - Flammkuchen

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Elsässer Art 9,20 €
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Schinkenspeck

Pilz-Flammkuchen 9,80 €
mit Balsamico-Creme und Kirschtomaten

Serranoschinken 10,40 €
mit Tomate, Mozzarella, Rucola und gehobeltem Grana Padano

Salate

Vorspeise / Hauptgang

BRABAND- Salat - / 13,80 €
Gemischte Blattsalate in Maracuja-Balsamico-Vinaigrette
und gebratenem Doradenfilet

Caesarsalat 7,50 € / 9,90 €
Römersalat mit Kräutercroûtons, Sardellen,
gehobeltem Grana Padano und Caesardressing

wahlweise mit:

gegrillten Hähnchenbruststreifen 9,50 € / 12,80 €

oder

gegrillten Garnelen 10,90 / 15,40 €

Suppen

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen 7,20 €

Esskastaniensuppe
mit Chili-Öl und Lebkuchencroûtons 7,60 €

Pasta

Penne mit Pilzen
in MarsalasaUCE, mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Grana Padano 15,70 €

Spaghettini
mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Petersilie und Tomatensugo 17,20 €

Hokkaido-Kürbis-Risotto
mit geriebenem Manchego-Käse und marinierten Wildkräutern 14,80 €

Fisch & Fleisch

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Krosse halbe Ente (Brust & Keule) mit Cassis-Rotkohl, kleine Kartoffelklöße und Walnussbrösel	23,50 €
BRABAND- Garnelenpfanne Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten, mit frischen Kräutern dazu BRABAND-Brot	20,60 €
Gebratene Seeteufelmedaillons mit Weißweinschaum, Schwarzwurzel-Tomaten-Gemüse und Fregolasotto	20,80 €
Kalbsbäckchen geschmort in Shiraz mit Ochsenherz-Karotte, wildem Blumenkohl und "La Ratte" Kartoffeln	21,50 €

BRABAND - Tagesaktionen

Wir bieten montags bis freitags von 12-15 Uhr frische, saisonale Tagesgerichte außerhalb unserer Karte an. Bitte achten Sie auf die Hinweistafeln oder fragen unsere Mitarbeiter nach der Tagesempfehlung.

Dessert

12-15 Uhr / 18-22 Uhr

Angeflämmtter Vanille-Zimtpudding mit Zwetschkenröster und Bisquit	7,10 €
BRABAND-halbgebackener Schokokuchen mit Haselnusseis	8,20 €
Bratapfeltörtchen mit Mohnmascarpone und Glühweinsorbet	7,90 €

Eiscreme

jede Kugel

Vanille	1,70 €
Schokolade	1,70 €
Walnuss	1,70 €
Erdbeere	1,70 €
Portion Schlagsahne	0,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen MwSt.

Unsere Aperitif-Empfehlung

Rhabarber Spritz daniel m[a]ttern

In Riesling und Frühlingsburgunder
eingelegter Rhabarber wird zu einem Secco vergoren.
Nicht zu süß und leicht herb

Weinschorle

0,10l 0,20l

4,40 € 7,50 €

4,50 €

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE

Prosecco Spumante DOC

Italien, Cecilia Beretta

Prosecco Spumante Rosé

Italien, Cecilia Beretta

Crémant de Bourgogne Brut

Frankreich, Cave de Lugny

Crémant de Bourgogne Brut Rosé

Frankreich Cave de Lugny

0,10l 0,75l

6,00 € 32,50 €

6,00 € 32,50 €

7,50 € 42,50 €

7,50 € 42,50 €

WEISSWEINE

	0,20l	0,75l
Grauer Burgunder QbA trocken Deutschland, Weingut Lorenz Strukturreich und cremig	7,00 €	
2018 Grauburgunder trocken Deutschland, Weingut Geisser Delikate Fruchtnoten, mineralische Töne und ein eleganter, vitalisierender Abgang.	7,50 €	27,50 €
2017 Collage Grauer Burgunder Deutschland, Weingut Hammel Erfrischende und lebendige Frucht, einfach sympathisch und unkompliziert.	7,90 €	27,80 €
2018 Pinot Grigio IGT Luna Italien, Cecilia Beretta Rund und saftig am Gaumen. Eine Bank!	7,00 €	25,50 €
2017 Weißer Burgunder „St“ Deutschland, Weingut Geisser Er zeigt sich duftig nach frischer Minze und Paprikablume, mit einem verführerischen, mineralischen Spiel von Zitrusfrucht und Stachelbeere. Mit einer facettenreichen Cassisnote und junger Pfirsichfrucht.	7,20 €	26,50 €

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor.

WEISSWEINE

	0,20l	0,75l
2017 Sauvignon Blanc Littoral	7,00 €	25,50 €
Frankreich, Fortant de France Die exotische Fülle von intensiver Frucht, Mango, Nektarine und feinsten Akazie lässt ein langes Finale anklingen.		
2018 Sauvignon Blanc	7,50 €	27,50 €
Deutschland, Weingut Geisser Er zeigt sich duftig nach frischer Minze und Paprikablume, mit einem verführerischen, mineralischen Spiel von Zitrusfrucht und Stachelbeere. Mit einer facettenreichen Cassisnote und junger Pfirsichfrucht		
2018 Sauvignon Blanc Reserve	8,50 €	30,50 €
Neuseeland, Brancott Estate Deutliche Aromen von Limette, Brennnessel und geschnittenem Gras mit Wiesenblumen und einem Hauch von Honigsorgen für ein komplexes Bouquet.		
2017 Chardonnay Littoral	7,00 €	25,50 €
Frankreich, Fortant de France Die exotische Fülle von intensiver Frucht, Mango, Nektarine und feinsten Akazie lässt ein langes Finale anklingen.		

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor.

WEISSWEINE

	0,20l	0,75l
2017 Chardonnay trocken	7,20 €	26,50 €
Deutschland, Weingut Geisser Feine Melone und süßliche Vanillearomen sind das Kernstück dieses Weines, getragen von einer langen und verspielten Fruchtsäure.		
2017 Isabella Chardonnay	10,50 €	36,50 €
Südafrika, Muratie Estate Duft von tropischen Früchten, cremige Vanille mit langem Schmelz		
2016 Riesling „H“	7,50 €	27,50 €
Deutschland, Weingut Geisser Seine harmonischen Aromen nach Äpfeln und Citrusfrüchten werden ausbalanciert mit einer angenehmen Säure. Der mineralische Geschmack weckt das Bedürfnis nach mehr Riesling.		
2015 Bianco Veronese IGT	12,90 €	43,50 €
Italien, Villa Cordevigo Französische Eleganz am Gardasee. Kraftvoller Wein!		

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor.

WEISSWEINE

0,20l

0,75l

2017 Lugana DOC

9,90 €

34,00 €

Italien, Cecilia Beretta

Ein fruchtiger Wein mit einer Vielfalt von Aromen wie saftig gelbe Früchte und sanft-süßliche Blüten. Umhüllt von leichter Würze und einer feinen Säure.

2017 Custoza DOCG

7,00 €

25,50 €

Italien, Cecilia Beretta

Aromen von Äpfeln, fruchtiger Ananas & Holunder

2017 STRANDGUT Weissweincuvée trocken

7,50 €

27,50 €

Deutschland, Weingut Geisser

Blumig, exotisch mit würzig, facettenreicher Pfirsichfrucht und einer feinen Apfelnote präsentiert sich das Cuvée anmutig im Bukett. Im Geschmack zeigt sich der Wein fruchtig und verspielt, mit einer eleganten und schmeichelnde Süße. Mit einem belebenden Spiel von Birne und Apfelfrische entfaltet sich das Cuvée im Abgang.

2017 Liebfraumilch

7,20 €

26,50 €

Deutschland, Weingut Hammel

Eine Weißweincuvée, ganz knapp über halbtrocken mit erfrischender Frucht. Ein perfekter Begleiter in geselliger Runde.

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor.

ROSÉWEINE

	0,20l	0,75l
2018 Castillo de Robles DO	7,00 €	25,50 €
Spanien, Castillo de Robles Spritzig, fruchtbetont, mit einer saftigen Frucht am Gaumen		
2017 Bardolino Chiaretto DOC	7,90 €	27,80 €
Italien, Vigneti Villabella Zarte Frucht und milde Säure am Gaumen		
2018 STRANDGUT Roséweincuvee trocken	7,50 €	27,50 €
Deutschland, Weingut Geisser Bouquet von Sommerbeeren mit Anklängen von Erdbeere		

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor

ROTWEINE

	0,20l	0,75l
2017 Merlot Littoral	7,00 €	25,50 €
Frankreich, Fortant de France Das angenehm intensive Bouquet aus Schwarzen Johannisbeeren und frischer Pfefferminze verschmilzt am Gaumen zu einem wahren Genuss.		
2017 Cabernet Sauvignon Littoral	7,00 €	25,50 €
Frankreich, Fortant de France Betörendes Bouquet reifer Heidelbeere		
2016 Ansel van de Caab - Cuvée	11,20 €	39,50 €
Südafrika, Muratie Estate elegante Kombination aus Merlot und Cabernet Sauvignon		
2017 Reserva Especial	10,90 €	38,50 €
Chile, Cono Sur Voll im Gaumen mit runden Tanninen und sehr langem Abgang		
2017 Nero D´Avola Sicilia DOC	7,00 €	24,80 €
Italien, Itinera Rubinrot, beerige Nase, weich und harmonisch, frisch		

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor

ROTWEINE

	0,20l	0,75l
2017 Surani Primitivo	8,20 €	29,50 €
Italien, Primitivo di Manduria Krafvolle Aromen von roten Früchten, dunkel und würzig. Rund und saftig am Gaumen		
2017 Salentein Malbec Reserve	10,90 €	38,50 €
Argentinien, Bodegas Salentein tiefe Struktur mit viel Fruchtfülle, weiche Tannine		
2015 Spätburgunder QbA trocken	7,50 €	27,50 €
Deutschland, Weingut Geisser Klassische Burgundernote, feine Tannine		
2016 Côtes du Rhône Villages AOC	7,90 €	27,80 €
Frankreich, Côtes du Rhône Warmtöniger, samtiger Rotwein mit wunderschöner Tiefe und Aromen von edler Schwarzkirsche sowie reifen Brombeeren		
2016 Barbera d'Alba DOC	10,80 €	37,40 €
Italien, Fontanafredda Lang, körperreich und angenehm trocken und samtig		

Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor

ROTWEINE

	0,20l	0,75l
2016 Soraie Rosso IGT	8,20 €	29,50 €
Italien, Cecilia Beretta Intensive Fruchtaromen und viel Würze mit runden Tanninen		
2015 Crianza Rioja DOCA	7,90 €	28,50 €
Spanien, Bodegas Ramon Bilbao Komplexe Aromen in der Nase, Mandelholz und etwas Zimt. Am Gaumen kräftig, weich und samtig. Langes Finale mit reifen Tanninen		
2018 Shiraz	7,30 €	26,50 €
Argentinien, Condor Andino Zarte Noten von schwarzen Früchten, würzigen Aromen, weiche Tannine		

SCHATZKAMMER

0,75l

Champagner Rosé

72,50 €

Frankreich, Nicolas Feuillatte

Das angenehm intensive Bouquet aus Schwarzen Johannisbeeren und frischer Pfefferminze verschmilzt am Gaumen zu einem wahren Genuss

2014 Serralunga d'Alba Barolo DOCG

72,50 €

Italien, Fontanafredda

Robuster, kräftiger Wein, ausgewogen, kraftvoll und doch samtig, voller Struktur und schönen Tanninen. Gut in der Lage dem Test der Zeit stand zu halten.

2011 Cabernet Sauvignon

55,50 €

Argentinien, Cono Sur

Der 20 Barrels Cabernet Sauvignon hat ein tiefes dunkelrot und zeigt eine bemerkenswerte Komplexität. In der Nase dominieren Pflaume und Waldbeeren mit rauchigen Nuancen. Geschmacklich kristallisieren sich Heidelbeere, Johannisbeere und würzige Aromen heraus. Weiche Tannine bringen dem Wein einen vollen Körper und einen eleganten Nachhall. Eine 17-monatige Lagerung im Holzfass beschert zusätzlich tolle Harmonie sowie eine feine Vanillenote

2010 Tignanello

195,50 €

Italien, Antinori

Der Tignanello Antinori Toscana 2010 kommt als ausgezeichnete Rotwein aus der Weinregion Toskana daher, der aus den Weintrauben, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese, des Jahrgangs 2010 gekeltert wurde. Er hat eine schöne rubinrote Farbe, mit starken Aromen von roten Beeren, reifen Früchten und Noten von Süßholz, Kakao und Holz. Am Gaumen ist er äußerst elegant und ausgewogen, mit weichen Tanninen und guter Säure.

SCHATZKAMMER

0,75l

2006 Château Clerc Milon 5^e Cru Classé

185,00 €

Pauillac, Bordeaux

Die Nase bezaubert mit frischen Fruchtaromen von Pflaume, Heidelbeere und schwarzer Johannisbeere. Florale Noten von Lilien vereinen sich am Gaumen mit Aromen von geröstetem Kaffee und Toast. Der lange großzügige Abgang zeigt wunderschön den Charakter dieses vielschichtigen Pauillac.

2013 Amarone D.O.C.G.

95,59 €

Italien, Cecilia Beretta

Ein gewaltiger Wein aus geringen Erträgen. Massive Konzentration im Glas, opulente Noten von Kirschen, Cassis, Schokolade und edlen Gewürzen wirken geradezu monumental. Reife, weiche Tannine im Finale.

0,375l

2011 PUILLY FUISSÉ

34,50 €

Frankreich, Louise Jadot

Hier treffen gleich drei Qualitäts-Garanten aufeinander: Einmal der berühmte Name Louis Jadot, dann die großartige Rebsorte Chardonnay und die Appellation Pouilly-Fuissé. Gold- gelbe Farbe. Üppiges Bouquet mit gelbem Kernobst, duftigen Noten nach Blumenwiese, dezenter Mineralität und fein eingebundene Röstaromen vom 15-monatigen Ausbau im Holz.

1,50l

2011 Reserva Crianza DOCA

58,50 €

Spanien, Bodegas Ramon Bilbao

Ein Klassiker aus 90% Tempranillo, je 5% Mazuelo sowie Garciano, im Eichenfass gereift

BIERE

Vom Fass

König Pilsener	0,25l	2,80 €
	0,40l	3,90 €
Alsterwasser	0,25l	2,80 €
	0,40l	3,90 €
Herrnbräu Hefeweissbier <i>hell</i>	0,30l	3,50 €
	0,50l	4,60 €

Flaschenbiere

Herrnbräu Hefeweissbier <i>dunkel</i>	0,50l	4,50 €
Herrnbräu Hefeweissbier <i>alkoholfrei</i>	0,50l	4,50 €
König Pilsener <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,20 €
Vita Malz	0,33l	3,20 €

MINERALWASSER & SOFTS

Magnus Imperial Classic	0,25l	2,70 €
<i>Mineralwasser, feinperlig</i>	0,75l	6,20 €
Magnus Imperial Classic	0,25l	2,70 €
<i>Mineralwasser, still</i>	0,75l	6,20 €
Schweppes	0,20l	2,90 €
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon		
Coca Cola, Coca Cola light	0,20l	2,60 €
Fanta, Sprite	0,40l	4,20 €
Säfte		
Apfel (naturtrüb), Orange	0,20l	2,90 €
Ananas	0,40l	4,60 €
Nektar		
Maracuja, Kirsch, Bananen	0,20l	2,90 €
Johannisbeer, Rhabarber,	0,40l	4,60 €
...als Schorle	0,20l	2,80 €
	0,40l	4,40 €
Kirsch-Banane	0,20l	3,20 €
	0,40l	5,20 €

HEISSGETRÄNKE

Frisch gemahlene Bohnen aus dem Hause Darboven und von Hand gebrüht.



Café Crème	2,50 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Cappuccino	3,30 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €

Hochwertige Blatttees im Diamant-Bag aus dem Hause EILLES im 0,30l Glas serviert.

EILLES Pfefferminze	3,50 €
EILLES Früchte Sommerbeeren	3,50 €
EILLES Rooibos Vanille	3,50 €
EILLES Darjeeling	3,50 €
EILLES Earl Grey	3,50 €
EILLES Grüntee	3,50 €

Das Schokoerlebnis

Becher heiße Schokolade	3,20 €
Becher heiße Schokolade mit frischer Schlagsahne	3,60 €

SPIRITUOSEN

Aperitif

Martini Bianco, dry, d'oro oder rosso	5 cl	3,80 €
Sherry medium oder dry	5 cl	3,80 €
Sherry Rich Cream Olorose	5 cl	3,80 €
Campari Soda oder Orange	0,20l	6,70 €
Aperol Spritz <i>Aperol & Prosecco</i>	0,20l	6,70 €
Spritz Veneziano <i>Aperol, Weißwein & Soda</i>	0,20l	6,70 €
Kir	0,10l	9,80 €
Portwein tawny oder porto	5 cl	4,00 €

Longsdrinks

Havana Club Rum & Coca Cola	8,20 €
Bacardi Superior Rum & Coca Cola	8,60 €
Absolut Vodka & Bitter Lemon	8,60 €
Bombay Sapphire Gin & Tonic Water	9,60 €
Johnnie Walker Black Label Whisky & Coca Cola	9,60 €

Jeweils mit 4cl Spirituose serviert

Digestif & Brände

Ramazotti	4cl	4,60 €
Averna	4cl	4,60 €
Jägermeister	2cl	2,60 €
Helbing Kümmel	2cl	2,60 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,00 €
Malteserkreuz Aquavit	2cl	3,00 €
Absolut Vodka	2cl	3,00 €
Sambucca/ Sambucca Caffé	2cl	2,70 €
Amaretto	2cl	3,10 €
Baileys	2cl	3,10 €
Vecchia Romagna	2cl	4,00 €
Remy Martin VSOP	2cl	5,00 €
Maker's Mark Kentucky Bourbon	2cl	4,50 €
Johnnie Walker Black Label	2cl	4,70 €
Grappa Prosecco Sensea	2cl	3,80 €
Grappa Nonino Chardonnay	2cl	4,70 €
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2cl	4,60 €
Lantenhammer Williamsbirne	2cl	4,60 €
Lantenhammer Marillenbrand	2cl	4,80 €