

Brodersen

DIE GENUSSGEMEINSCHAFT.

Wir kochen alles frisch, mit hochwertigen Lebensmitteln,
am liebsten von kleinen Produzenten hier aus der Gegend!

#Sharingiscaring

Wir reichen zum Essen unsere hausgebackenen Brote mit Butter und Dip p.P. 3

Kleinigkeiten zum Brot

Eingelegte Taggiasca **Oliven** 6

Dünn geschnittener **Coppa Stagionata** 8

Vorspeisen

Hausgemachtes **Entenleber Parfait** 19,5
mit Schokoladengelee, Quittenkompott und in Butter gebratenem Kakao-Brioche
dazu 0,1l **Riesling Spätlese** aus der Nahe 10,5

Geflämmtter **Ziegenfrischkäse** 18,5
mit eingelegten Mandarinen, mariniertem Feldsalat und Walnuss-Knusper

Tataki von, in Kaffee und Chili gebratener **Fjordforelle** 22
auf sizilianischem Zitrusfrüchte-Salat mit frischer Minze und Beurre Blanc

Rosenkohl-Knusper-Salat 19
mit geräucherter Gänsebrust, Kräutercreme, gepickeltem Finkenwerder Herbstprinz und Speckerde

Mildes **Kartoffel-Muschel-Süppchen** 16,5
mit Miesmuscheln, geröstetem Knoblauch, Croûtons und Fenchel

Etwas kleinere Hauptgänge

Muscheltopf! 28
Föhler Miesmuscheln in Tomaten-Weißwein Sud mit Gemüse und Kräutern
dazu Pommes Frites von der roten Laura und Safran Aioli

Wilder Brokkoli in Knoblauch & Ingwer gebraten 22
auf Süßkartoffelcreme mit Feta, Granatapfel-Chutney,
Nussbutter-Crunch und frischem Koriander

Wiener Schnitzel vom Kalb 27
mit Kartoffel-Radieschensalat von der Bio Linda,
Dillgurken in Schmand, kaltgerührten Preiselbeeren & Zitrone

Kabeljaufilet mit Trauben & Mandeln gebraten 29
in Verjus-Sauce auf Sauerkraut mit Dill und feinem Kartoffelpüree

Brust rosa & Keule kross von der **Hofente** 32
mit Zwergorangen-Kompott, Gewürzjus, Ingwer-Rotkohl und gebratenen Kartoffelplätzchen

Zusätzlich

Pommes Frites von der roten Laura mit Hausmayonnaise 6,5

Portion gebratener **Wilder Brokkoli** in Knoblauch & Ingwer 8

Kleiner **Kräutersalat** in PX Vinaigrette 4,5

Gurkensalat in Schmand 4