

Brodersen

Das Kleine Große Restaurant

Aperitiv:

Cuvée Vaux Brut, Schloss Vaux, Mosel 0,1l 8€

Brodersen Mule 12€

„mit hausgemachtem Ingwerbier“

Aperol Spritz 9,50€

Sarti Bitter Highball 8€

Tropical Breeze (non alcoholic) 6,50€

Unser Lieblings Menü:

Moderne, kreative Aromaküche, lasst Euch begeistern!

Wir stellen euch auch gerne unterschiedliche Menüs zum Teilen zusammen!

Amuse:

Rindertatar-Schnitte

Unsere hausgebackenen Brote mit Butter, Dips und Oliven

Ziegenfrischkäse von Britta

mit junger roter Bete, Brombeeren, Minze und Nussbrotchips

Geflammtes Lachssashimi

mit pochiertem Bio Ei, Radieschensalat in Yuzu-Marinade & Togarashicrunch

Knusprig gebackene Praline vom Juvenil Ferkel

mit süß-sauer eingelegtem Sommergemüse und Kräutercreme

Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit Beurre blanc, Salatgurke in Rauchaal-Vinaigrette und Blumenkohl-Stampf

Stachelbeer-König

mit Baiser, Mandelkuchen, Milchstreuseln & Sorbet

3-Gang 52€

4-Gang 62€

5-Gang 72€

Weinbegleitung inklusive Aperitiv

30€/40€/50€