

# 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

Geflämmtes **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

**Beschwipste Sommerbeeren**

**Vanillecreme, Rote Grütze Sorbet & Karamellstreusel**

3-Gang 52€

4-Gang 62€

5-Gang 72€

**Weinbegleitung inklusive Aperitiv**

**30€/40€/50€**