

Brackstedter Mühle

„Klassisches“

Brackstedter Hochzeitssuppe



Ofenfrischer Schweinebraten ~ Ofenfrischer Rinderbraten
Rahmchampignons ~ bunte Gemüseauswahl
Kartoffelkroketten ~ Petersilienkartoffeln



Vanilleeis ~ heiße Kirschen ~ Schlagsahne

pro Person 44,80 €

„Modernes“

Rahmsuppe von grünem Curry ~ Schokolade ~ Teriyakispieß



Gebratenes Zanderfilet ~ Spitzkohl ~ Zitronenöl ~ Parmesanrisotto



Rosa gebratenes Roastbeef ~ Kruste von getrockneter Tomate
mediterranes Grillgemüse ~ Kartoffelgratin



„Schokoladentraum“
Schokoladeneis ~ Schokoladenmousse ~ Schokoladenbrownie

pro Person 71,50 €

„Veganes“

Blattsalate ~ Kräuternessig ~ Kresse ~ gebratene Pilze ~ Croûtons



Süppchen von Tomaten und Berglinsen



Perlgrauenrisotto ~ Ofengemüse ~ Petersilien-Walnuss-Pesto



Apfelcrumble ~ Karamell-Toffee-Eis

pro Person 54,60 €

Nicht nach Ihrem Geschmack? Kein Problem!

Gestalten oder ergänzen Sie ein einheitliches Wunschmenue für Ihre Veranstaltung ab 20 Personen (ohne Kinder) mit unserem Baukastensystem.
Die hinterlegten Preise gelten bei 3- und 4-Gang-Menue, ab einem 5-Gang-Menue sind 10% (gerundet) vom Hauptgang in Abzug zu bringen.

Kalte Vorspeisen

Bitte wählen Sie einheitlich für alle Gäste, für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.

Gebeizter Lachs ~ Senf-Dill-Soße ~ bunte Blattsalate		13,40 €
Räucherlachs ~ Röstinchen ~ bunte Blattsalate		14,00 €
Hausgeräucherte Entenbrust ~ Salat der Saison ~ Beeren vinaigrette		14,60 €
'Vitello Tonnato' rosa gebratenes Kalbsfleisch ~ Thunfischcreme ~ Kapernäpfel ~ Limette		15,20 €
Wald- und Wiesenvariation à la Brackstedter Mühle		16,50 €
Tomate ~ Mozzarella ~ Pesto ~ Kräutervinaigrette ~ kleiner Salat	vegetarisch	11,80 €
Geschmolzener Ziegenkäse ~ Hauseigener Honig ~ Salat der Saison ~ Nüsse	vegetarisch	13,40 €
Bunte Blattsalate ~ Kräutereisig ~ Kresse ~ gebratene Pilze ~ Croûtons	vegan	11,80 €

Suppen

Bitte wählen Sie einheitlich für alle Gäste, für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.

Rahmsuppe von grünem Curry ~ Schokolade ~ Teriyakispieß		8,50 €
Brackstedter Hochzeitssuppe (aus der Terrine)		9,50 €
Saisonales Gemüsesüppchen	vegetarisch	7,50 €
Pilzrahmsuppe ~ Kräutercroûtons	vegetarisch	8,00 €
Süppchen von Tomaten und Berglinsen	vegan	8,00 €
Hokkaido-Cremesüppchen ~ Chili ~ Kokos ~ Öl ~ Kerne (saisonal von September bis Februar)	vegan	7,80 €

Zwischengänge/warme Vorspeisen

Bitte wählen Sie einheitlich für alle Gäste, für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.

Maispouardenbrust ~ Lauchstroh ~ Portwein ~ Pilzragout		16,50 €
Gebratenes Zanderfilet ~ Spitzkohl ~ Zitronenöl ~ Parmesanrisotto		17,00 €
Gebratene Riesengarnelen (2 Stück) ~ Pasta ~ Lauchzwiebeln Tomaten ~ Parmesan ~ Krustentiersahnesoße		18,10 €

Hauptgänge mit mehreren Fleischsorten

(ausschließlich für 3- oder 4-Gang-Menues)

Bitte wählen Sie einheitlich für alle Gäste, für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.

Schweinebraten ~ Rinderbraten ~ Burgunderjus Rahmchampignons ~ bunte Gemüseauswahl ~ Petersilienkartoffeln		24,50 €
Schweinemedallions ~ Putenmedallions ~ Rahmsauce Kräuterchampignons ~ bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelkroketten		26,60 €
Hirschkalbsbraten ~ Schweinemedallions ~ Preiselbeerbirne Champignons ~ Rosenkohl ~ Petersilienkartoffeln		27,80 €
Schweinemedallions ~ Rindermedallions ~ Kalbsmedallions ~ Rahmsauce Champignons ~ bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelkroketten		29,80 €

Hauptgänge mit einer Fleischsorte

(empfohlen für 5- oder 6-Gang-Menues)

Bitte wählen Sie **einheitlich** für alle Gäste, für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.

Glacierter Braten aus der Kalbskeule ~ Rahmsauce Kräuterchampignons ~ Blumenkohl ~ Buttermöhren ~ Kartoffelkroketten	32,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef ~ Kruste von getrockneter Tomate mediterranes Grillgemüse ~ Kartoffelgratin	33,50 €
Rinderfilet am Stück gebraten ~ mediterranes Grillgemüse ~ Kartoffelgratin	39,80 €
Karree vom Lammrücken ~ würzige Senfkruste ~ feine Bohnen ~ Kartoffelgratin	39,80 €
Wildschweinmedaillons ~ Kirschen ~ grüner Pfeffer ~ Wacholderjus Speckrosenkohl ~ Kartoffelkroketten (saisonal von September bis Februar)	30,80 €

Vegetarische/Vegane Hauptgänge

Bitte wählen Sie **einheitlich** für alle Gäste, für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.

Waldpilze ~ Kräuter ~ Rahm ~ Semmelknödel	vegetarisch	23,80 €
Gemüsemaultaschen ~ Kräuterschaum	vegan	22,60 €
Frische Pasta ~ Tomaten ~ Ofengemüse ~ Petersilienöl	vegan	23,80 €
Perlgraupenrisotto ~ Ofengemüse ~ Petersilien-Walnuss-Pesto	vegan	23,80 €

Desserts

Bitte wählen Sie **einheitlich** für alle Gäste, für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.

Gemischtes Eis ~ Schlagsahne		8,50 €
Vanilleeis ~ heiße Kirschen ~ Schlagsahne		8,90 €
Mousse au chocolat ~ Früchte		10,40 €
Hausmacher Eisparfait ~ Früchte		10,40 €
Rosmarin-Crème-Brûlée ~ Walnusseis ~ Zwetschgen		10,50 €
„Schokoladentraum“ Schokoladeneis ~ Schokoladenmousse ~ Schokoladenbrownie		12,50 €
„Süße Verführung“ (verschiedene Desserts nach Art des Hauses)		12,50 €
Sorbet der Saison ~ Früchte	vegan	10,50 €
Frischer Obstsalat	vegan	10,50 €
Apfelcrumble ~ Karamell-Toffee-Eis	vegan	11,00 €
Kaiserschmarrn ~ Mandeln ~ Äpfel ~ Vanilleeis (saisonal von September bis Februar)		10,50 €

Sorbets (ab 5-Gang-Menue)

Sorbet nach Jahreszeit (z.B. Zitrone, Holunder, Holunderblüte, Blutorange) aufgegossen mit Champagner oder Grappa	9,00 €
--	--------

Käse (ab 5-Gang-Menue)

Auswahl von Käsen ~ Nüsse ~ Oliven ~ Chutney	14,80 €
--	---------