



# BRECHTMANN'S BISTRO

## IHR SEID UNTENTSCHLOSSEN?

Wir Kochen - Ihr Genießt!  
Wir stellen euch eine Auswahl  
an 5 gemischten Vorspeisen zusammen.

p.P. € 23.00  
(nur Tischweise)

## UNSER MENÜ

Schwarzwurzelcremesuppe  
Praline von der Ente und Petersilie  
(€ 9.50)  
\*\*\*

Knusprige Oldenburger Flugente  
Fliederbeerkraut, Spitzkohl,  
Maronen, Preiselbeeren, Kartoffelklöße  
und kräftige Entenjus  
(€ 31.50)  
\*\*\*

Geflämmtes Schokoladentörtchen  
Apfelcreme und Zimteis  
(€ 9.50)

p.P. € 44.50



# BRECHTMANN'S BISTRO

## SPEISEN

12.00-15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr

### Vorspeisen

Edamame (vegan) Meersalz und Cranberries	€ 6.00
Satay vom Huhn (3St.) Erdnuss, Chili und Koriander	€ 8.50
Glasnudelsalat Koriander, Tamarinde, Chili, Limette und gesottenes Kalbshack (auch vegetarisch ohne Kalbshack möglich)	€ 9.50
Knuspriges Tatar vom Thunfisch Gurke, Wasabi und süßsaure Ananas	€ 13.50
Sashimisalat vom Lachs Pomelo, Zitronengras, Galgant, Koriander und Minze	€ 14.50
Tom Kha Gai Kokos-Geflügelsuppe, Koriander, Galgant, Zitronengras und Limette	€ 7.50

### Salate

Grünzeugs / Junger Salat (Vorspeise)	€ 7.50
in Nuss-Trauben Vinaigrette (Hauptgang)	€ 11.50
mit Ziegenkäse (Vorspeise)	€ 10.50
mit Ziegenkäse (Hauptgang)	€ 14.00
Cous Cous Bowl (vegan) (Hauptgang)	€ 12.50
Junger Salat, Karotten, Pak Choi, Cashewkerne, Koriander, süß saure Chilisauce	
+ roh marinierte Lachswürfel	€ 17.50
+ mit mariniertem Maishähnchen	€ 15.50

### Hauptgänge

Rotes Thai Curry (vegan) Pak Choi, Thai Auberginen und Litschi dazu reichen wir Jasminreis Wählen Sie nach Wunsch dazu,	€ 13.50
- Gewürztofu (vegan)	€ 3.00
- Streifen von der Hähnchenbrust	€ 4.50
- Sashimi vom Lachs	€ 10.00
- Sashimi vom Thunfisch	€ 15.00
- ½ knusprige Flugente	€ 18.00
Massaman Curry Kokos-Schmorcurry von der US-Rinderbrust Ananas, Erdnüsse, Kartoffeln und Koriander dazu Jasminreis	€ 24.50
Kurz angebratener Thunfisch (Vorspeise) im Sesammantel (Hauptgang) auf Salat von grüner Thai Papaya mit Wasabi Kartoffel-Püree	€ 16.90 € 28.90
Handgeschnittenes Kalbstatar (Vorspeise) Creme Fraiche, Belperknolle, (Hauptgang) Röstbrot und buntes Grünzeugs	€ 14.00 € 24.00
Maishähnchen-Backhendl Kartoffel-Gurken Salat und kaltgerührten Preiselbeeren	€ 19.50
Gerosteter Kabeljau Süß-Saurer Kürbis, Risotto und Weißweinbutter	€ 25.50
Kürbisrisotto Pinienkerne, Kalbsjus und geschmorter Kopfsalat	€ 17.50
Orecchiette mit Ragout von der Rinderschulter, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Crème Fraiche	€ 14.50

### Süßes Danach

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille	€ 6.00
-mit Zwetschgensorbet	€ 8.00
Geflammtes Schokoladentörtchen Apfelcreme und Zimteis	€ 9.50
Karamellisierte Limonentarte und Litschi-Minz-Sorbet	€ 6.00

Sorbet des Tages mit Vino Spumante	€ 5.50
Hausgebackener Crumble des Tages mit Bourbon Vanilleeis	€ 6.50
KÄSE Geschmolzener Taleggio Röstbrot, Feigensenf und Pinienkerne	€ 9.50



# BRECHTMANN'S BISTRO

## SNACKS VON FRÜH BIS SPÄT

### SÜßES

Täglich wechselnde hausgebackene Kuchen	ab € 3.50
Hausgemachtes Eis und Sorbet je Kugel Zwetschgensorbet, Lycheesorbet, Vanille-Eis, Kokos-Eis, Zimt-Eis	€ 2.50
Crème Brûlée von der Bourbon Vanille	€ 6.00

### BROTE

Röstbrot mit Gouda Gurken   Radieschen   Schnittlauch	€ 8.00
Röstbrot mit Taleggio Feigensenf   Grüner Salat   Cranberries	€ 11.00
Röstbrot mit Katenschinken Gewürzgurke   Belper Knolle	€ 11.00
Röstbrot mit Avocado Pinienkerne   Limette   Tomate	€ 9.00

### HERZHAFTES

Cous Cous Bowl (vegan) (Hauptgang) Junger Salat, Karotten, Pak Choi, Cashewkerne, Koriander, süß saure Chilisauce	€ 12.50
+ roh marinierte Lachswürfel	€ 17.50
+ mit mariniertem Maishähnchen	€ 15.50
Grünzeugs / Junger Salat (Vorspeise)	€ 7.50
in Nuss-Trauben Vinaigrette (Hauptgang)	€ 11.50
mit Ziegenkäse (Vorspeise)	€ 10.50
mit Ziegenkäse (Hauptgang)	€ 14.00
Sashimisalat vom Lachs Pomelo, Zitronengras, Galgant, Koriander und Minze	€ 14.50
Orecchiette mit Ragout von der Rinderschulter, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Crème Fraîche	€ 14.50
Rotes Thai Curry (vegan) Pak Choi, Thai Auberginen und Litschi dazu reichen wir Jasminreis	€ 13.50
Wählen Sie nach Wunsch dazu,	
- Gewürztofu	€ 3.00
- Streifen von der Hähnchenbrust	€ 4.50

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen Spuren von Allergenen enthalten könnten.  
Sofern Sie Allergiker sind, fragen Sie bitte nach unserer Allergen Karte

Küche von 12-22 Uhr (15-18 Uhr nur Snack Karte)  
Restaurant 12-23 Uhr



# BRECHTMANN'S BISTRO

## LECKEREREIEN FÜR ZUHAUSE

Hausgemachte Salatdressings, Sirup und Brot

Limonen-Olivenöl Vinaigrette	100ml	€ 7.00
	200ml	€ 12.00
Himbeer-Walnuss Vinaigrette	100ml	€ 7.00
	200ml	€ 12.00
Brechtmanns Hausvinaigrette (Traube-Nuss)	100ml	€ 7.00
	200ml	€ 12.00
Chili-Limetten-Dressing „Som Tam“	100ml	€ 7.00
	200ml	€ 12.00
Süß saure Pflaumensauce	100ml	€ 7.00
	200ml	€ 12.00
Süß Saure Ananassauce	150ml	€ 10.00
Zitronengrassirup	100ml	€ 8.00
	200ml	€ 15.00
Unser BROT	Ganzer Laib 2 Kg	€ 19.00
	Halber Laib	€ 10.00
	Drittel Laib	€ 7.00



# BRECHTMANN'S BISTRO

## GETRÄNKE

### APERITIF

Zitronengras Sprizz	0,15l	€ 7.50
Martini weiss / Extra Dry / rot	5cl	€ 4.00
Aperol Sprizz	0,2l	€ 7.50
2015 Mille Bolle - Vino Spumante Sacchetto, Venetien	0,1l	€ 5,50
Cremant Rose Perle d'Aurore Rose Brut Louis Bouillot - Bourgogne	0,1l	€ 8.00
Taittinger Brut Reserve	0,1l	€ 12.00
San Bitter mit Orangensaft	5cl 0,2l	€ 3.50 € 6.00
Campari Orange	0,2l	€ 6.50

### BIER

König Pilsener vom Fass	0,3l	€ 3.00
König Pilsener vom Fass	0,4l	€ 3.90
Craft Beer – CraftWerk	0,3l	€ 5.50
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	€ 3.00
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	€ 3.50
Vita Malz	0,33l	€ 3.00
Benediktiner Weißbier	0,5l	€ 4.00
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4.00
Singha Beer - Thailand	0,33l	€ 3.50
Tsingtao - China	0,33l	€ 3.50

### WEISSWEIN

2016 Brechtmanns Bistro  
Grauburgunder – trocken -  
Weingut Meiser, Rheinhessen  
0,1l € 4.00 / 0,2l € 7.50 / 0,75l € 25.50

2015 Riesling – trocken -  
Weingut Crass, Rheingau  
0,1l € 3.50 / 0,2l € 6.00 / 1,0l € 29.50

2016 Tariquet Classic  
Domaine du Tariquet,  
Cotes de Gascogne-Frankreich  
0,1l € 3.00 / 0,2l € 5.50 / 0,75l € 19.00

2016 Sauvignon Blanc  
Bio Wein  
Pfannebecker, Rheinhessen  
0,1l € 4.00 / 0,2l € 8.00 / 0,75l € 27.50

2016 Chardonnay  
Tomaresca, Apulien  
0,1l € 4.00 / 0,2l € 8.00 | 0,75l € 27.50

### ROSEWEIN

2016 Rose  
Weingut Knewitz, Rheinhessen  
Cuvee aus Spätburgunder und St. Laurent  
0,1l € 4.00 / 0,2l € 7.50 / 0,75l € 25.50

2016 Les Fumees Blanc Rose  
Lurton, Gascogne  
Cuvee aus Merlot, Cabernet Franc und Colombar  
0,1l € 3.50 / 0,2l € 7.00 / 0,75l € 24.00

### ROTWEIN

2014 Fass 23  
Pfannebecker, Rheinhessen  
Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot  
0,1l € 4.00 / 0,2l € 7.50 / 0,75l € 25.50

2016 Primitivo Fantini  
Weingut Farnese Vini, Apulien - Italien  
0,1l € 3.50 / 0,2l € 6.00 / 0,75l € 20.00

2013 R de Romaneira  
Romaneira, Duoro - Portugal  
0,1l € 4.50 / 0,2l € 8.00 / 0,75l € 27.00



# BRECHTMANN'S BISTRO

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel	0,75l	€ 6.50
Gerolsteiner Sprudel	0,25l	€ 2.50
Gerolsteiner Still	0,75l	€ 6.50
Gerolsteiner Still	0,25l	€ 2.50
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	€ 2.90
Orangensaft	0,2l	€ 2.90
Tomatensaft	0,2l	€ 2.90
Fritz Kola	0,2l	€ 2.50
Fritz Kola Zuckerfrei	0,2l	€ 2.50
Fritz Mate	0,33l	€ 3.00
Fritz MischMasch	0,2l	€ 2.50
Fritz Limo Orange	0,2l	€ 2.50
Fritz Limo Zitrone	0,2l	€ 2.50
Fritz Bio Rhabarberschorle	0,2l	€ 2.90
Fritz Bio Traubenschorle	0,2l	€ 2.90
Fritz Bio Apfelschorle	0,2l	€ 2.90
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 3.00
Schweppes Ginger-Ale	0,2l	€ 3.00
Anjola - VEGAN - Bio-Ananas-Limetten-Limonade	0,33l	€ 4.50
Anjola - VEGAN - Bio-Ingwer-Zitronen-Limonade	0,33l	€ 4.50

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Wir bereiten unseren Kaffee  
mit einer Bohne aus biologischem Anbau  
(Café Verde) zu.

Cafe Creme	€ 2.70
Espresso	€ 2.30
Doppelter Espresso	€ 3.90
Milchkaffee	€ 3.30
Cappuccino	€ 3.00
Latte Macchiato	€ 3.50
Heiße Schokolade	€ 3.50

Gerne bereiten wir Ihnen unsere  
Kaffeesspezialitäten auch mit Sojamilch oder  
laktose freier Milch zu.

## TEESPEZIALITÄTEN

SCHWARZER TEE	€ 3.50
Darjeeling Royal Second Flush zartblumig	
GRÜNER TEE	€ 3.50
Bio Grüntee Wulu Cha Yantou duftig, blumig und zart	
JASMIN TEE	€ 3.50
Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten	
FRÜCHTE TEE	€ 3.50
Sommerbeeren Gehaltvolle Fruchtekomposition mit lieblichem Erdbeeren-Himbeer-Vanille Aroma	
KRAUTER TEE	€ 3.50
Kräutergarten Erfrischend reine Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz	
ROOIBUS	€ 3.50
Rotbusch mit Lemongras und erfrischem Zitronen-Aroma	
FRISCHER PFEFFERMINZTEE	€ 2.50



# BRECHTMANN'S BISTRO

## DIGESTIF / SPIRITUOSEN

### EDELBRENNEREI DIRKER - BAYERN

Schwarze Johannisbeeren	2cl € 6.00
Erdbeergeist	2cl € 5.50
Obstler aus Äpfeln und Birnen	2cl € 5.50
Haselnuss	2cl € 5.50

### ETTER - SCHWEIZ

Framboise - Waldhimbeere	2cl € 7.50
Mirabelle	2cl € 8.50
Quitte	2cl € 7.50

### FEINGEISTEREI - BASTHORST

Blutorangengeist	2cl € 6.00
Vecchia Romagna	2cl € 3.50
Brandy - Carlos I	2cl € 4.50
Absolut Vodka	2cl € 2.60
Cognac - Hennessy	2cl € 6.50
Averna	2cl € 3.00
Baileys	2cl € 3.00
Helbing Kümmel	2cl € 2.50
Linie	2cl € 2.80
Sambucca	2cl € 2.70

Crown Royal	4cl € 7.00
Blended Canadian Whisky - Kanada	
Chivas Regal 12 Jahre	4cl € 8.00
Blended Scotch Whisky - Schottland	
Glenmorangie 10 Jahre	4cl € 11.00
Highland Single Malt Scotch Whisky - Schottland	

5 Continents (Hamburg)	4cl € 8.50
Gin Sul (Hamburg)	4cl € 8.50
Skin Gin (Altes Land)	4cl € 8.50
Ferdinands Quitte (Saar / Mosel)	4cl € 9.00
Monkey 47 (Schwarzwald)	4cl € 8.00
The Duke (München)	4cl € 7.00

The Botanist (Schottland)	4cl € 9.00
Tanqueray (Schottland)	4cl € 6.00
Tanqueray No Ten (Schottland)	4cl € 7.00
Hendrick's (Schottland)	4cl € 9.00
Bulldog (England)	4cl € 6.50
Sipsmith (London)	4cl € 8.50
Sipsmith Sloe Gin (London)	4cl € 9.00

G'Vine Nouaison (Frankreich)	4cl € 9.00
Sloeerry Blue Gin Reisetbauer (Osterreich)	4cl € 9.00

Tonic Water: Goldberg	0,2l € 3.00
- klassisch & neutral - Fever Tree Mediterranean	0,2l € 3.00
- würzig & herb - Schweppes Dry Tonic	0,2l € 3.00
- trocken & leicht -	



# BRECHTMANN'S BISTRO

## FLASCHENWEINE WEISS

### DEUTSCHLAND

2016 Graacher Riesling  
- feinherb -  
Weingut Wegeler, Mosel  
0,75l € 26.50

2015 Grüner Sylvaner  
BioWein  
Battenfeld Spanier, Rheinhessen  
0,75l € 29.00

2015 Gutsriesling  
BioWein  
Battenfeld Spanier, Rheinhessen  
0,75l € 33.00

2015 Weissburgunder  
BioWein  
Pfannebecker, Rheinhessen  
0,75l € 25.50

2015 Weissburgunder Pfeddersheim  
BioWein  
Pfannebecker, Rheinhessen  
0,75l € 34.50

2016 Sauvignon Blanc  
BioWein  
Pfannebecker, Rheinhessen  
0,75l € 25.50

2013 Chardonnay  
'Rosengarten R'  
- Barrique -  
Stefan Meyer, Pfalz  
0,75l € 56.00

2014 Riesling  
- vom Landschneckenkalk -  
Kranz, Pfalz  
0,75l € 49.50

2014 Morio-Muskat  
- fruchtig -  
Stern, Pfalz  
0,75l € 24.50

2016 Weisser Burgunder \*\*  
- vom sandigen Lehm -  
Stern, Pfalz  
0,75l € 28.00

2016 Chardonnay \*\*\*  
- Barrique -  
Stern, Pfalz  
0,75l € 45.00

2015 Riesling  
Ralf Kirchner, Pfalz  
0,75l € 20.50

2015 Hallgartener Sauvignon Blanc  
Crass, Rheingau  
0,75l € 25.00

2015 Rauenthaler Rothenberg Riesling  
- Spätlese -  
Crass, Rheingau  
0,75l € 4.00

2015 Riesling  
Gutswein  
Wegeler, Rheingau  
0,75l € 25.50  
1,5l € 52.50

1996 Winkeler Jesuitenbgarten  
Riesling  
Vintage Collection  
Wegeler, Rheingau  
0,75l € 49.50

2016 Just Riesling  
Gut Hermannsberg, Nahe  
0,75l € 29.50

2015 Weissburgunder  
- Kirchberg -  
Klump, Baden  
0,75l € 44.00

2014 Pinot Blanc  
- Eichelberg -  
Heitlinger, Baden  
0,75l € 49.50





# BRECHTMANN'S BISTRO

## ÖSTERREICH

2015 Grüner Veltliner  
Nussberg  
Hajzsan Neumann, Wien  
0,75l € 35.00

2016 Grüner Veltliner Federspiel  
Ried Kollnitz - Weissenkichen  
Domäne Wachau, Wachau  
0,75l € 29.50

2016 Sauvignon Blanc Classique  
Walter Skoff, Südsteiermark  
0,75l € 39.00

2015 Grassnitzberg  
Sauvignon Blanc  
Walter Skoff, Südsteiermark  
0,75l € 44.00

2005 Grassnitzberg  
Weissburgunder  
Walter Skoff, Südsteiermark  
0,75l € 49.00

## ITALIEN

2016 Pinot Grigio Porer  
- Bio Wein -  
Tenuta Lageder, Südtirol  
0,75l € 44.00

2016 Terlaner  
Cuvee aus Pinot Blanc, Chardonnay  
und Sauvignon Blanc  
Cantina Terlan, Südtirol - Alto Adige DOC  
0,75l € 39.00

2016 Chardonnay  
Tomaresca, Apulien  
0,75l € 27.50

2014 Rossj Bass  
Angelo Gaja, Toskana  
0,75l € 120.00

2014 Cervaro della Sala  
Cuvee aus Chardonnay und Grechetto  
Castello della Sala, Marchese Antinori - Umbrien  
3,0l € 390.00

## USA

Washington

2014 Kong Fu Girl  
Riesling  
Charles Smith Wines, Washington Estate  
0,75l € 43.00

Long Island / New York

2012 Chardonnay  
Wölffer Estate - Sagaponack  
0,75l € 52.00

2014 Dry Riesling  
THE GRAPES OF ROTH  
Wölffer Estate - Sagaponack  
0,75l € 65.00

## SUDAFRIKA

2017 Chenin Blanc  
Beaumont Family Wines, Walker Bay  
0,75l € 32.00

2016 Chenin Blanc  
Hope Marguerite  
Beaumont Family Wines, Walker Bay  
0,75l € 55.00

## FLASCHENWEIN ROSE

2016 Les Fumees Blanc Rose  
Lurton, Gascogne  
0,75l € 24.00



# BRECHTMANN'S BISTRO

## FLASCHENWEINE ROT

### DEUTSCHLAND

2014 Fass 23  
Pfannebecker, Rheinhessen  
Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot  
0,75l € 25.50

2015 Black Print  
-trocken-  
Markus Schneider, Pfalz  
Cuvee aus St. Laurent, Merlot  
und Cabernet Sauvignon  
0,75l € 39.00

2013 Spätburgunder  
Saumagen  
Weingut am Nil, Pfalz  
0,75l € 49.50

2013 Pinot Meunier  
Heitlinger, Baden  
0,75l € 39.00

### ITALIEN

2014 Dolcetto d'Alba  
Enzo Boglietti, Piemont  
0,75l € 38.50

2013 Mompertone Monferrato DOC  
Prunotto, Piemont  
Cuvee aus Barbera und Syrah  
0,75l € 39.00

2012 Ca'Marcanda  
Magari  
Weingut Gaja, Maremma-Toscana  
Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon  
und Cabernet Franc  
0,75l € 93.00

2010 Casalferro  
Castello di Brolio  
Barone Ricasoli, Toscana  
Sangiovese  
0,75l € 79.50

2011 Colledila  
Chianti Classico DOCG, Gran Selezione  
Barone Ricasoli, Toscana  
Sangiovese  
0,75l € 85.00

2010 Brunello di Montalcino DOCG  
Pieve Santa Restituta di Gaja, Toscana  
Sangiovese Grosso  
0,75l € 120.00

2013 La Serre Nuove  
Dell'Ornellaia  
Bolgheri DOC, Toscana  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und  
Cabernet Franc  
0,75l € 89.00 / 2011 - 1,5l € 175.00

2012 Guidalberto  
Tenuta San Guido IGT, Toscana  
Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot  
0,75l € 75.00

2012 Tignanello  
Marchesi Antinori, Toscana I.G.T.  
Cuvee aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc  
0,75l € 129.00

### PORTUGAL

2013 R de Romaneira  
Romaneira, Duoro  
0,75l € 27.00

### USA

Long Island / New York

2012 Merlot  
Wolffer Estate - Sagaponack  
0,75l € 55.00

2010 Grapes of Roth Merlot  
Wolffer Estate - Sagaponack  
0,75l € 99.00



# BRECHTMANN'S BISTRO

## SÜDAFRKA

2013 Aenigma Red  
Neil Ellis, Stellenbosch  
Cuvee aus Cabernet und Shiraz  
0,75l € 34.50

2014 Pinotage  
Beaumont Family Wines, Walker Bay  
0,75l € 49.00

2014 Syrah  
Dangerfield  
Beaumont Family Wines, Walker Bay  
0,75l € 52.00

## AUSTRALIEN

1998 Penfolds Grange  
Weingut Penfolds, Barossa Valley-Australien  
Cuvee aus Shiraz und Cabernet Sauvignon  
0,75l € 400.00

## SCHAUMWEIN / CHAMPAGNER

2015 Mille Bolle - Vino Spumante  
Sacchetto - Venetien  
0,75l € 27.50

2014 Riesling Sekt  
Prinz Salm, Nahe  
0,75l € 38.00

2015 Riesling Sekt Brut  
Crass, Rheingau  
0,75l € 35.00

2009 Riesling Sekt brut  
Geheimrat J  
Weingüter Wegeler, Rheingau  
0,75l € 55.50

Cremant Rose  
Perle d'Aurore Brut  
Louis Bouillot - Bourgogne  
0,75l € 42.50

Marchese Antinori  
Cuvee Royale Brut  
Tenuta Montenisa, Franciacorta - Lombardei  
0,75l € 65.00

Marchese Antinori  
Rosé  
Tenuta Montenisa, Franciacorta - Lombardei  
0,75l € 69.00

## CHAMPAGNER

Taittinger Brut Reserve  
0,75l € 85.00

Taittinger Prestige Rose Brut  
0,75l € 99.00

Gosset Excellence  
Champagne  
0,75l € 77.00

Gosset Brut / Grande Reserve  
Champagne  
0,75l € 99.00

Gosset / Grand Rose  
0,75l € 110.00

Dom Perignon / Vintage 2004  
Millesime  
Champagne  
0,75l € 190.00

Eventuelle Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.  
Alle Weine enthalten Sulfite.