



BRECHTMANN'S BISTRO

IHR SEID UNTENTSCHLOSSEN?

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

p.P. € 25.00
(nur Tischweise)

UNSER MENÜ

Gebratene Entenleber
Hoi Sin, Trauben und Koriander
(€ 9.50)

48 Stunden geschmorte US Rippen
Glasierter Pak Choi, Jasminreis
und Gewürzsalat
(€ 26.50)

Mit fernöstlichen Aromen gebratene Ananas
Kokoseis und Ingwerknusper
(€ 9.50)

3 Gang Menü
p.P. € 39.50



BRECHTMANN'S BISTRO

SPEISEN

12.00-15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr

Vorspeisen

Edamame (vegan) Meersalz und Cranberries	€ 6.00
Frischkrapfen süß saure Chilisauce, Zitronengras und Shiso Blätter	€ 8.00
Satay vom Huhn (3St.) Erdnuss, Chili und Koriander	€ 8.50
Geflämte Kalbshüfte Tamarinde, Kirschtomate und Thai Basilikum	€ 14.00
Knuspriges Tatar vom Thunfisch Gurke, Wasabi und süßsaure Ananas	€ 13.50
Ceviche vom Skrei Pomelo, Rote Zwiebel, Limette Koriander und Minze	€ 14.50
Tom Kha Gai Kokos-Geflügelsuppe, Koriander, Galgant, Zitronengras und Limette	€ 8.00

Salate

Grünzeugs / Junger Salat (Vorspeise)	€ 7.50
in Nuss-Trauben Vinaigrette (Hauptgang)	€ 11.50
mit Ziegenkäse (Vorspeise)	€ 10.50
mit Ziegenkäse (Hauptgang)	€ 14.00
Reisnudel Bowl (vegan) (Hauptgang)	€ 12.50
Junger Salat, Karotten, Pak Choi, Cashewkerne, Koriander, süß saure Pflaumensauce	
+ roh mariniertes Tofu	€ 15.50
+ mit mariniertem Maishähnchen	€ 15.50
+ mit Würfeln vom Sashimi Thunfisch	€ 19.50

Hauptgänge

Rotes Thai Curry (vegan) Pak Choi, Thai Auberginen und Litschi dazu reichen wir Jasminreis	€ 13.50
Wählen Sie nach Wunsch dazu;	
- Gewürztofu (vegan)	€ 3.00
- Streifen von der Hähnchenbrust	€ 4.50
- 5 Geröstete Black Tiger Garnelen	€ 12.50
- Sashimi vom Thunfisch	€ 15.00
- ½ knusprige Flugente	€ 18.00
Kurz angebratener Thunfisch (Vorspeise) im Sesammantel (Hauptgang)	€ 16.90 € 28.90
auf Salat von grüner Thai Papaya mit Wasabi Kartoffel-Püree	
Handgeschnittenes Kalbstatar (Vorspeise) Creme Fraiche, Belperknolle, (Hauptgang)	€ 14.00 € 24.00
Röstbrot und buntes Grünzeugs	
Knusprige Oldenburger Flugente Fliederbeerkraut, Maronen, Preiselbeeren, Kartoffelklöße und kräftige Entenjus	€ 31.50
Gerösteter Skrei (Winterkabeljau) Steckrübe, junger Grünkohl und Rotweibutter	€ 25.50
Pochierte Eier mit Belperknolle Kartoffelstampf, Rahmspinat, Olivenöl	€ 16.50
Orecchiette mit Ragout von der Rinderschulter, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Crème Fraiche	€ 14.50

Süßes Danach

Creme Brûlée von der Bourbon Vanille	€ 6.00	Sorbet des Tages	€ 5.50
-mit Zwetschgensorbet	€ 8.00	mit Vino Spumante	
Geflammtes Schokoladentörtchen	€ 9.50	Hausgebackener Crumble des Tages mit Bourbon Vanilleeis	€ 6.50
Apfelcreme und Zimteis		KÄSE	
Karamellierte Limonentarte und Litschi-Sorbet	€ 6.00	Fourme d' Ambert, Birne, Walnuss und Kerbel	€ 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

Reisnudel Bowl (vegan) (Hauptgang) Junger Salat, Karotten, Pak Choi, Cashewkerne, Koriander, süß saure Pflaumensauce	€ 12.50
+ roh mariniertes Tofu	€ 15.50
+ mit mariniertem Maishähnchen	€ 15.50
+ mit Würfeln vom Sashimi Thunfisch	€ 19.50
Grünzeugs / Junger Salat (Vorspeise)	€ 7.50
in Nuss-Trauben Vinaigrette (Hauptgang)	€ 11.50
mit Ziegenkäse (Vorspeise)	€ 10.50
mit Ziegenkäse (Hauptgang)	€ 14.00
Ceviche vom Skrei Pomelo, Rote Zwiebel, Limette 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	0,1l	€ 8.00
Perle d'Aurore Rose Brut Louis Bouillot - Bourgogne		
Taittinger Brut Reserve	0,1l	€ 12.00
San Bitter	5cl	€ 3.50
mit Orangensaft	0,2l	€ 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
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	€ 3.00
Kostritzer 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	0,33l	€ 3.50
- Thailand		

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 Colombard
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
Schwepes Bitter Lemon	0,2l	€ 3.00
Schwepes Ginger-Ale	0,2l	€ 3.00

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
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 Früchtekomposition mit lieblichem Erdbeeren-Himbeer-Vanille Aroma	
KRÄUTER TEE	€ 3.50
Kräutergarten Erfrischend reine Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz	
ROOIBUS	€ 3.50
Rotbusch mit Lemongras und erfrischendem 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
Vieille Prune	2cl € 8.50
Alte Quitte	2cl € 8.50
Williams Birne aus der 3 lt. Flasche	2cl € 8.00
Vieille Kirsch	2cl € 8.50

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
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 (Österreich)	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 € 25.50

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

2015 Gutsriesling
BioWein
Battenfeld Spanier, Rheinhessen
0,75l € 31.00

2015 Weissburgunder
BioWein
Pfannebecker, Rheinhessen
0,75l € 24.00

2015 Weissburgunder Pfeddersheim
BioWein
Pfannebecker, Rheinhessen
0,75l € 33.50

2013 Chardonnay
'Rosengarten R'
- Barrique -
Stefan Meyer, Pfalz
0,75l € 54.00

2014 Riesling
- vom Landschneckenkalk -
Kranz, Pfalz
0,75l € 48.50

2014 Morio-Muskat
- fruchtig -
Stern, Pfalz
0,75l € 23.50

2016 Chardonnay ***
- Barrique -
Stern, Pfalz
0,75l € 44.50

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

2015 Rauenthaler Rothenberg Riesling
- Spätlese -
Crass, Rheingau
0,75l € 34.00

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

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

2016 Just Riesling
Gut Hermannsberg, Nahe
0,75l € 27.50

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



BRECHTMANNS BISTRO

ÖSTERREICH

2016 Grüner Veltliner Federspiel
Ried Kollnitz - Weissenkirchen
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 € 47.00

ITALIEN

2016 Pinot Grigio Porer
- Bio Wein -
Tenuta Lageder, Südtirol
0,75l € 42.00

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 € 115.00

2014 Cervaro della Sala
Cuvee aus Chardonnay und Grechetto
Castello della Sala, Marchese Antinori - Umbrien
3,0l € 360.00

USA

Washington

2014 Kong Fu Girl
Riesling
Charles Smith Wines, Washington Estate
0,75l € 41.00

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 € 36.50

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

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

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

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

2012 Tignanello
Marchesi Antinori, Toskana 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



BRECHTMANNS BISTRO

SUDAFRKA

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

2014 Pinotage
Beaumont Family Wines, Walker Bay
0,75l € 46.00

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

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