



BRECHTMANN'S BISTRO

IHR SEID UNTENTSCHLOSSEN?

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

p.P. € 25.50
(nur Tischweise)

UNSER MENÜ

Rahmsuppe von Äpfeln und Sellerie
Flusskrebse, Ringelbeete und Limonenöl
(€ 9.50)

Kurz gebratene Rinderfiletwürfel
Glasierter Pak Choi, gerösteter Knoblauch,
Koriander
und Jasminreis
(€ 25.50)

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
Fischkrapfen süß saure Chilisauce, Zitronengras und Shiso Blätter	€ 9.50
Satay vom Huhn (3St.) Erdnuss, Chili und Koriander	€ 8.50
Knuspriger Schweinebauch Süß Saures Gemüse, Pflaume und Minze	€ 13.50
Knuspriges Tatar vom Thunfisch Gurke, Wasabi und süßsaure Ananas	€ 14.00
Roh marinierter Skrei Pomelo, Rote Zwiebel, Limette, Palmzucker Koriander und Minze	€ 14.50
Tom Kha Gai (Vorspeise) € 8.00 Kokos-Geflügelsuppe, (Hauptgang) € 12.50 Koriander, Galgant, Zitronengras und Limette	

Salate

Grünzeugs / Junger Salat (Vorspeise) € 7.50 in Nuss-Trauben Vinaigrette (Hauptgang) € 10.00 Wählen Sie nach Wunsch dazu; + Karamellisierter Ziegenkäsetaler Stck. € 2.50	
Reisnudel Bowl (vegan) (Hauptgang) € 13.50 Junger Salat, Karotten, Pak Choi, Cashewkerne, Koriander, süß saure Pflaumensauce Wählen Sie nach Wunsch dazu; + roh marinierter Tofu € 3.00 + mit mariniertem Maishähnchen € 3.00 + mit Würfeln vom Sashimi Thunfisch € 7.00	

Hauptgänge

Rotes Thai Curry (vegan) € 13.50 Pak Choi, Thai Auberginen und Litschi dazu reichen wir Jasminreis	
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) € 16.90 im Sesammantel (Hauptgang) € 28.90 auf Salat von grüner Thai Papaya mit Wasabi Kartoffel-Püree	
Massaman Curry € 24.00 Geschmorte US Rinderbrust, Erdnüsse, Rote Zwiebel, Koriander und Jasminreis	
Handgeschnittenes Kalbstatar (Vorspeise) € 14.00 Creme Fraîche, Belperknolle, (Hauptgang) € 24.00 Röstbrot und buntes Grünzeugs	
Knusprige Oldenburger Flugente € 31.50 Fliederbeerkraut, Steckrübe, Preiselbeeren, Wirsing, Kartoffelklöße und kräftige Entenjus	
Gerösteter Skrei (Winterkabeljau) € 25.50 Steckrübe, junger Grünkohl und Rotweibutter	
Pochierte Eier mit Belperknolle € 16.50 Kartoffelstampf, Rahmspinat, Olivenöl	
Orecchiette mit Ragout von der € 14.50 Rinderschulter, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Crème Fraîche	

Süßes Danach

Creme Brûlée von der Bourbon Vanille € 6.00 -mit Zwetschgensorbet € 8.00	
Geflämmtes Schokoladentörtchen € 9.50 Apfelcreme und Zimteis	
Karamellierte Limonentarte € 6.00 und Litschi-Sorbet	

Sorbet des Tages € 5.50 mit Vino Spumante	
Hausgebackener Crumble des Tages € 6.50 mit Bourbon Vanilleeis	
KÄSE € 9.50 Fourme d' Ambert, Birne, Walnuss und Kerbel	



BRECHTMANN'S BISTRO

SNACKS VON FRÜH BIS SPÄT

SÜßES

Täglich wechselnde hausgebackene Kuchen ab € 3.50

Hausgemachtes Eis und Sorbet je Kugel € 2.50
Zwetschgensorbet, Lycheesorbet, Vanille-Eis, Kokos-Eis, Zimt-Eis

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille € 6.00

BROTE

Röstbrot mit Gouda € 8.00
Gurken | Radieschen | Schnittlauch

Röstbrot mit Katenschinken € 9.00
Gewürzgurke | Belper Knolle

Röstbrot mit Avocado € 9.00
Pinienkerne | Limette | Tomate

Steaksandwich € 14.50
Kalbshälfte | Spiegelei | Senfcreme | Grünzeugs

HERZHAFTES

Grünzeugs / Junger Salat (Vorspeise) € 7.50
in Nuss-Trauben Vinaigrette (Hauptgang) € 10.00
Wählen Sie nach Wunsch dazu;
+ Karamellierter Ziegenkäsetaler Stck. € 2.50

Reisnudel Bowl (vegan) (Hauptgang) € 13.50
Junger Salat, Karotten, Pak Choi, Cashewkerne, Koriander, süß saure Pflaumensauce
Wählen Sie nach Wunsch dazu;
+ roh mariniertes Tofu € 3.00
+ mit mariniertem Maishähnchen € 3.00
+ mit Würfeln vom Sashimi Thunfisch € 7.00

Ceviche vom Skrei € 14.50
Pomelo, Rote Zwiebel, Limette Koriander und Minze

Orecchiette mit Ragout von der Rinderschulter, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Crème Fraîche € 14.50

Rotes Thai Curry (vegan) € 13.50
Pak Choi, Thai Auberginen und Litschi dazu reichen wir Jasminreis

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 Campari Orange	5cl 0,2l 0,2l	€ 3.50 € 6.00 € 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
Köstritzer Schwarzbier Vita Malz	0,33l 0,33l	€ 3.50 € 3.00
Benediktiner Weißbier Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l 0,5l	€ 4.00 € 4.00
Singha Beer - Thailand	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 Colombarde	0,1l € 3.50 / 0,2l € 7.00 / 0,75l € 24.00

ROTWEIN

2015 Ein Liter Rhodt Stefan Meyer, Pfalz Cuvee aus Spätburgunder und Dornfelder	0,1l € 4.00 / 0,2l € 7.50 / 1,0l € 35.00
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
Kaffeespezialitäten auch mit
laktose freier Milch zu.

TEESPEZIALITÄTEN

SCHWARZER TEE	€ 3.80
Darjeeling Royal Second Flush zartblumig	

GRÜNER TEE	€ 3.80
Bio Grüntee Wulu Cha Yantou duftig, blumig und zart	

JASMIN TEE	€ 3.80
Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten	

FRÜCHTE TEE	€ 3.80
Sommerbeeren Gehaltvolle Fruchtekomposition mit lieblichem Erdbeeren-Himbeer-Vanille Aroma	

KRÄUTER TEE	€ 3.80
Kräutergarten Erfrischend reine Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz	

ROOIBUS	€ 3.80
Rotbusch mit Lemongras und erfrischem Zitronen-Aroma	

FRISCHER PFEFFERMINZTEE	€ 3.50
-------------------------	--------



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
Haselnuss – starke Röstung	2cl € 6.00

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
The Duke (München)	4cl € 7.00
Burgen Gin (Fulda)	4cl € 9.00
Monkey 47 (Schwarzwald)	4cl € 9.00
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
Sloeberry Blue Gin Reisetbauer (Österreich)	4cl € 9.00

Fever Tree Indian Tonic 0,2l € 3.00

- würzig & herb -

Schweppes Dry Tonic 0,2l € 3.00

- trocken & leicht -



BRECHTMANN'S BISTRO

FLASCHENWEINE WEISS

DEUTSCHLAND

2016 Weißburgunder
Van Volxem, Mosel
0,75l € 36.00

2016 Saar Riesling
van Volxem, Mosel
0,75l € 37.00
1,5l € 69.00

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

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

1997 Geisenheimer Rothenberg
Riesling Spätlese
Vintage Collection
Weingut Wegeler, Rheingau
0,75l € 35.00

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

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

ÖSTERREICH

2016 Grüner Veltliner Federspiel



BRECHTMANN'S BISTRO

Ried Kollmitz - 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 € 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

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

SÜDAFRIKA

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 Rose
Weingut Knewitz, Rheinhessen
Cuvee aus Spätburgunder und St. Laurent
0,75l € 25.50

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

FLASCHENWEINE ROT



BRECHTMANN'S BISTRO

DEUTSCHLAND

2016 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, Toscana
Sangiovese
0,75l € 85.00

2011 Brunello di Montalcino
Casanova di Neri DOCG, Toscana
Sangiovese
0,75l € 88.00

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

2013 La Serre Nuove
Dell' Ornellaia
Bolgheri DOC, Toscana
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
und Cabernet Franc
0,75l € 85.00

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

SPANIEN

2013 Baron de Ley Reserva
Rioja DOC
0,75l € 36.00 / 2012 1,5l € 59.00

USA

Long Island / New York

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

2010 Grapes of Roth Merlot
Wölffer 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 € 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

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

Cremant Rose
Perle d'Aurore Brut
Louis Bouillot - Bourgogne
0,75l € 46.50

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
0,75 € 99.00

Gösset 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.