BRECHTMANNS
BISTRO

BRECHTMANNS BISTRO

Winterliche Menüvorschläge

November & Dezember 2026

Liebe Gäste,

draußen wird es früh dunkel, drinnen umso gemütlicher – die schönste Zeit, um mit Familie, Freunden oder Kollegen zusammenzukommen.

Auf den folgenden Seiten findet Ihr unsere Menüvorschläge für die Advents- und Weihnachtszeit – als Inspiration für Eure Feier bei uns.

Ihr könnt die Menüs frei untereinander kombinieren oder einzelne Gänge streichen und Euch so Euer individuelles Menü zusammenstellen. Ihr entscheidet Euch gemeinsam für **ein** Menü und schafft so den Rahmen für einen entspannten Abend.
Unverträglichkeiten teilt uns gerne ebenso mit.

Ihr habt besondere Wünsche? Sprecht uns einfach an – wir gestalten Euer Weihnachtsmenü nach euren Vorstellungen!

Wir freuen uns auf Euch!

Euer Team vom Brechtmanns Bistro

BRECHTMANNS
BISTRO

WINTERGOLD

Ente, Beete & Sellerie – zur kalten Jahreszeit

Brot & Dip

❄

Räucherlachs
Kartoffelrösti · Beete · Schmand · rote Zwiebel

❄

Cremesuppe vom Sellerie
Apfel · Schnittlauch · Kräuteröl

❄

¼ knusprige Flugente
Fliederbeerkraut · Kartoffelkloß · kaltgerührte Preiselbeeren · Entenjus

oder

Geflämmter Kabeljau
Kürbis · Waldpilze · Spinat

❄

Mousse au Chocolat
Zwetschge · Streusel · hausgemachtes Eis

€ 69,00 pro Person

Vegetarische Alternative

Bunte-Bete-Salat
Ziegenkäse · Limone · Walnuss

❄

Linguini
Kürbis · Kirschtomaten · Pilze · Salbeibutter

BRECHTMANNS
BISTRO

DAS ENTENMENÜ

Unser Klassiker außen knusprig innen saftig und zart

Brot & Dip

❄

Feldsalat
Birne · Walnüsse · Kartoffel-Limetten-Dressing

❄

½ knusprige Oldenburger Flugente
Fliederbeerkraut · Cremiger Spitzkohl · Apfel-Rosinen-Kompott · kaltgerührte Preiselbeeren · Kartoffelklöße · Entenjus

❄

Apple Crumble
Zimtsahne · Vanilleeis

€ 76,00 pro Person

BRECHTMANNS
BISTRO

TAFELFREUDE

Geselliges Schlemmen an dunklen Wintertagen

Alle Speisen wandern in die Mitte des Tisches – gemeinsam probieren, gemeinsam genießen.

Zum Auftakt

Edamame, Meersalz & Cranberries
Tatar vom Rinderfilet, Kapern & Radieschen
Sashimi vom Thunfisch, Avocado & Koriander
Winterlicher Salat, Ziegenkäse, Walnuss & Himbeere

❄

Hauptsache gemeinsam

Geschmorte Rinderschulter, Sellerie, Möhre & Schalotte
Geflämmter Kabeljau, Kürbis, Waldpilze & Spinat
Massaman Curry, Süßkartoffel, Erdnuss, Ananas & Jasminreis

❄

Süßer Ausklang

Crème brûlée
Cheesecake mit Kokos & weißer Schokolade
Mousse au Chocolat, Zwetschge & Streusel
Hausgemachtes Eis & Sorbet

€ 76,00 pro Person

BRECHTMANNS
BISTRO

KULINARISCHER STREIFZUG

Für alle, die sich nicht entscheiden können

IHR SEID UNENTSCHLOSSEN?

Dann schickt Euren Gaumen auf einen winterlichen Streifzug – quer durch unsere Karte!

Das bedeutet was genau?

Von Vorspeise bis Dessert
jeder Gang ein neues Versprechen

Von Fisch über vegetarisch bis Fleisch
für jeden Geschmack ein eigenes Highlight

Von warm bis kalt
Kontraste, die neugierig machen

Von asiatisch bis norddeutsch
zwei Welten, ein Tisch

Wir servieren Euch 6 Speisen zum Teilen!

Wir kochen – Ihr genießt!

€ 66,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

BRECHTMANNS
BISTRO

WEINEMPFEHLUNGEN

Aperitif

Pol René · Brut
Caves de Wissembourg
0,75 l · € 46,00

Aimery Brut · Crémant Rosé
Crémant de Limoux
0,75 l · € 58,00

Gosset Champagne · Extra Brut
Champagne
0,75 l · € 115,00

Weißwein

Brechtmanns Bistro · Grauer Burgunder trocken, 2024
Weingut Wernersbach, Rheinhessen
0,75 l · € 37,00

Ehrenhausen Sauvignon Blanc, 2024
Walter Skoff, Südsteiermark
0,75 l · € 45,00

Chenin Blanc, 2024
Beaumont, Südafrika
0,75 l · € 47,00

Rotwein

Brechtmanns Bistro · Grenache Noir, 2022
Waterkant Wine Bottlers
0,75 l · € 35,00

Primitivo Salento, 2024
Angelo Rocca, Apulien
0,75 l · € 37,00

Rocca delle Macíe · Chianti Classico DOCG, 2021
Familia Zingarelli
0,75 l · € 49,00

Für weitere Weine senden wir Euch gerne unsere separate Weinkarte zu.

BRECHTMANNS
BISTRO

GETRÄNKEPAUSCHALE

Inklusive: Aperitif Pol René Brut · Hausweine Weiß & Rot · Bier · Wasser · Softgetränke · Espresso

€ 40,00 pro Person · 3 Stunden

€ 45,00 pro Person · 4 Stunden

€ 50,00 pro Person · 5 Stunden

Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

BRECHTMANNS
BISTRO

WEIHNACHTSFEIER IM JANUAR

Wenn der Dezember schon voll ist

10 % auf den Menüpreis

für Eure Weihnachtsfeier im Januar 2027

Der Dezember ist schnell ausgebucht – feiert doch einfach im neuen Jahr!
Für Weihnachtsfeiern im Januar 2027 gibt es 10 % auf den Menüpreis,
für alle Menüs aus diesen Vorschlägen.

Auch alle anderen Teamevents und Firmenfeiern
bis 31. März 2027 bekommen 10 % auf den Menüpreis.

Unsere Zeiten im Januar

Dienstag bis Sonntag ab 17:00 Uhr

Montag Ruhetag

Fragt einfach Euren Wunschtermin an – wir freuen uns auf Euch!

040 – 41 305 888 · info@brechtmann-bistro.de

Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.