



BRECHTMANN'S BISTRO

BRECHTMANN'S 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



BRECHTMANN'S 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

Geflämmtter 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



BRECHTMANN'S 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



BRECHTMANN'S 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
Geflämmtter 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



BRECHTMANN'S 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.



BRECHTMANN'S 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 Macie · Chianti Classico DOCG, 2021

Familia Zingarelli

0,75 l · € 49,00

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



BRECHTMANN'S 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