



BRECHTMANN'S BISTRO

IHR SEID UNENTSCHLOSSEN?

Dann überlasst uns die Auswahl
und kommt mit auf einen Streifzug durch unsere Karte.

Sechs Speisen kommen in die Mitte Eures Tisches,
und jeder probiert von allem:

von Vorspeise bis Dessert
von Fisch über vegetarisch bis Fleisch
von warm bis kalt
von asiatisch bis deutsch

Meist mit dabei: unsere Ente nach Familienrezept seit 1985.
Außen knusprig, innen saftig.

Was sonst auf den Tisch kommt, bleibt unsere Überraschung.
Wir kochen, Ihr genießt.

6 Speisen zum Teilen • 66 € pro Person

Mit Getränkpaket • 89 € pro Person

Wasser, eine Flasche Grüner Veltliner oder Primitivo für zwei und Espresso.
Auch alkoholfrei möglich.

Unser Tipp vorweg:

Zitronengras Sprizz • 0,15 l • 9 €

oder alkoholfrei: Verbene-Jasmin-Riesling von van Nahmen • 0,2 l • 10 €

Menü und Getränkpaket servieren wir ausschließlich tischweise.

Weinempfehlung

Weißwein

2025 Grüner Veltliner „Ried Goldberg“

Gmeinböck, Weinviertel Österreich

0,1l € 5.50 / 0,2l € 11 / 0,5l € 27 / 0,75l € 37

Rotwein

2023 Raoul

*Cuvée aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und
Cabernet Franc*

Beaumont, Südafrika

0,1l € 7.00 / 0,2l € 13.50 / 0,5l € 33 / 0,75l € 49

Tafelwasser Flat
still oder sprudelnd
p.P. € 5.40



BRECHTMANN'S BISTRO

Vorspeisen

Bauernbrot mit hausgemachtem Dip
€ 3.50

Edamame -vegan- Meersalz und Cranberries
€ 7.50

Gepickelte Gurke
Chili, gerösteter Knoblauch und Sesam
€ 10.00

Ceviche vom Thunfisch mit Koriander, Limette und Ingwer
€ 22.00

Tom Kha Gai
Kokos-Geflügelsuppe, Koriander, Galgant und Zitronengras
€ 12.00

Satay vom Huhn
Erdnuss, Chili und Koriander
€ 14.00

Salat von jungem Spinat
mit Radieschen und Walnüssen
in Himbeerdressing
€ 11.00

Salat von Fenchel, Apfel und Rucola
mit Avocado, Cranberries und Limette
Vorspeise € 14.50/ Hauptgang € 18.00

-karamellisierter Ziegenkäse
Stück € 3.00

- gebratene Rinderfiletwürfel
€ 13.00

+ geröstete Black Tiger Garnele
Stück € 4.00

|
|
|



BRECHTMANN'S BISTRO

Hauptgänge

Rotes Thai Curry -vegan-
Süßkartoffel, Ananas und Erdnüsse dazu Jasminreis
€ 22.50

Wählt nach Wunsch dazu

+ Tofu	€ 3.00
+ Streifen von der Hähnchenbrust	€ 6.00
+ geflammter Lachs	€ 10.00
+ Sashimi vom Thunfisch	€ 15.00

Lachs und Garnele
mit Hoi Sin, Pak Choi, Koriander
und Jasminreis
€ 33.00

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet
Kapern, Röstbrot und buntes Grünzeugs
- zum Hauptgang mit Pommes Frites -
Vorspeise (80gr) € 18.00 /
Hauptgang (180gr) € 33.00

Wiener Schnitzel
Gurkensalat, Bratkartoffeln
und kaltgerührte Preiselbeeren
€ 33.00

Knusprige Ente nach Familienrezept / Unser Geschmacksversprechen an Euch:

Seit 1985 bereitet unsere Familie die Ente nach eigenem Rezept zu. Jede Ente wählen wir sorgfältig aus. Mit unserer speziellen Zubereitung wird sie außen wunderbar knusprig und bleibt innen besonders saftig. Die Tiere leben ganzjährig und artgerecht auf der Weide und werden mit hochwertigem Getreidefutter aufgezogen. Mit reinem Gewissen können wir Euch versichern, dass der Qualitätsstandard unserer Enten und Gänse auf höchstem Niveau ist. Das Ergebnis dieser Aufzucht ist, dass die wertvollen Aromen in der Oberhaut erhalten bleiben, welche maßgeblich für den besonderen Geschmack verantwortlich sind. Gönnst Euch dieses Erlebnis!

½ Ente

„CLASSIC“
Kräftige Entenjus
Fliederbeerkraut
Kompott von
Apfel und Rosine
Spitzkohl
Kaltgerührte Preiselbeeren
Kartoffelklöße

€ 57.00

Eppendorf
Pfefferjus
Waldpilze
Zuckerschoten
Spinatsalat
Geschmorter Sellerie
Junge Kartoffeln

€ 59.00

„MY CURRY“
Rotes Thai Curry
Ananas / Pak Choi / Koriander
Hoi Sin
glasiertes Gemüse
Gepickelte Gurke
Jasminreis

€ 59.00

Wir bitten höflich um Euer Verständnis, dass wir Euch €25,-
für einen vegetarischen Beilagen Teller in Rechnung stellen, sofern Ihr Euch die halbe Ente teilen möchtet!



BRECHTMANN'S BISTRO

GETRÄNKEKARTE

PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN · NIEDERRHEIN

Sortenreine Säfte

100 % Direktsaft, handwerklich gekelt

Bio-Apfelsaft „Streuobstwiese“

vielschichtig, aus später Ernte

0,2l € 4.90

Traubensaft Riesling

Apfel-, Zitrus- & Pfirsichnoten

0,25l € 5.50

Frambozen-Rhabarber-Nektar

ausgewogen & leicht

0,2l € 4.90

Weißer Pfirsichnektar

intensiv fruchtiger Geschmack

0,25l € 5.50

Aprikosennektar

Sorte Orangé de Provence

0,25l € 5.50

Morellenfeuer

milde Sauerkirsche vom Niederrhein

0,25l € 5.50

BIO · SAFT ALS SCHORLE + € 1,00 AUFPREIS Tafelwasser 0,2l

APERITIF

MIT ALKOHOL

Pol René Brut 0,1l € 7.50

Blanc de Blancs, Caves de Wissembourg

Cremant Rosé Brut 0,1l € 9.00

Aimery, Crémant de Limoux

Zitronengras Sprizz 0,15l € 9.00

Aperol Sprizz 0,2l € 9.00

Martini weiss / Extra Dry / rot 5cl € 7.50

Port – Tonic, Graham's Port, Thomas Henry 0,2l € 11.50

Negroni 0,15l € 13.50

Espresso Martini 0,15l € 13.50

Campari Orange 0,2l € 8.00

ALKOHOLFREI

Träublein 0,1l € 8.00

Schloss Vaux, spritzig wie Sekt

Verbene-Jasmin-Riesling 0,2l € 10.00

Riesling-Traubensaft mit Verbene & Jasmin, spritzig wie Sekt,
van Nahmen

Weißer Tee Tahiti-Vanille-Quitte 0,2l € 10.00

Herber Quittensaft mit weißem Tee & Vanille, spritzig wie Sekt,
van Nahmen

San Bitter Tonic 0,2l € 8.00

Martini Floreale 5cl € 8.00

mit Orange und Eis

Freikopf Green Gin-Tonic Glas € 15.00

alkoholfreier Gin, mit Tonic

BIER

König Pilsener vom Fass 0,3l € 4.70 / 0,4l € 5.90

König Pilsener alkoholfrei 0,33l € 4.70

Benediktiner Weißbier, auch alkoholfrei 0,5l € 6.50

Singha Beer -Thailand- 0,33l € 4.70

ERFRISCHUNG

Hamburger Tafelwasser still / Sprudel flat p.P. € 5.40

Coca Cola 0,2l € 3.60

Coca Cola light / zero 0,2l € 3.60

Fanta 0,2l € 3.60

Sprite 0,2l € 3.60

WEISSWEIN

2024 Grauburgunder

Wernersbach, Rheinhessen

0,1l € 5.50 / 0,2l € 11 / 0,5l € 27 / 0,75l € 37

2025 Grüner Veltliner „Ried Goldberg“

Gmeinböck, Weinviertel Österreich

0,1l € 5.50 / 0,2l € 11 / 0,5l € 27 / 0,75l € 37

2025 Chenin Blanc

Beaumont, Südafrika

0,1l € 6.50 / 0,2l € 13 / 0,5l € 32 / 0,75l € 47

2024 Riesling

Knewitz, Rheinhessen

0,1l € 5.50 / 0,2l € 11 / 0,5l € 27 / 0,75l € 37

2024 Sauvignon Blanc

Crass, Rheingau

0,1l € 5.50 / 0,2l € 11 / 0,5l € 27 / 0,75l € 37

ROSEWEIN

2025 Pinot Noir Rosé

Leitz, Rheingau

0,1l € 5.50 / 0,2l € 11 / 0,5l € 27 / 0,75l € 37

ROTWEIN

2023 Grenache Noir

Brechtmanns Bistro, Waterkant Wine Bottlers

0,1l € 5.00 / 0,2l € 9 / 0,5l € 25 / 0,75l € 35

2025 Primitivo

Botto, Apulien

0,1l € 5.50 / 0,2l € 10 / 0,5l € 27 / 0,75l € 37

2023 Raoul

Cuvée aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Cabernet Franc

Beaumont, Südafrika

0,1l € 7.00 / 0,2l € 13.50 / 0,5l € 33 / 0,75l € 49



BRECHTMANN'S BISTRO

CRÉMANT / CHAMPAGNER / SEKT

0,75 l

Pol René Brut, Blanc de Blancs	Caves de Wissembourg	€ 48,00
Crémant Rosé Brut, Crémant de Limoux	Aimery	€ 58,00
Extra Brut Champagne	Gosset	€ 110,00
Rosé Brut Champagne	Gosset	€ 130,00
Träublein, alkoholfrei	Schloss Vaux	€ 48,00

FLASCHENWEINE WEISS

0,75 l

DEUTSCHLAND

BADEN

2019 Oberrotweil Grauburgunder Réserve	Salwey	€ 55,00
--	--------	---------

MOSEL

2023/25 Saar Riesling	Van Volxem	€ 45,00
2022/24 VV Riesling -feinherb-	Van Volxem	€ 37,00
2018 Hatzenport Stolzenberg GG	Heymann-Löwenstein	€ 69,00

NAHE

2017 Rotenberg Riesling Spätlese	Gut Hermannsberg	€ 45,00
----------------------------------	------------------	---------

RHEINHESSEN

2022 Chardonnay „S“	Spiess	€ 55,00
2017 Nierstein Riesling	Kühling-Gillot	€ 70,00
2020 Nierstein Riesling	Kühling-Gillot	€ 75,00
2022 Nierstein Riesling	Kühling-Gillot	€ 70,00
2016 Goldberg Riesling	Knewitz	€ 60,00
2022 Chardonnay aus dem Holzfass	Knewitz	€ 71,00

PFALZ

2023 Weisser Burgunder	Münzberg	€ 37,00
2018 Riesling Saumagen	Markus Schneider	€ 65,00
2017 Riesling Pechstein GG	Buhl	€ 75,00

ÖSTERREICH

SÜDSTEIERMARK

2018 Ried Grassnitzberg Sauvignon Blanc	Walter Skoff	€ 55,00
2017/23 Ried Obegg Sauvignon Blanc	Walter Skoff	€ 75,00
2024 Ehrenhausen Sauvignon Blanc	Walter Skoff	€ 44,00

ITALIEN

SÜDTIROL

2023/24 Kreuth Chardonnay	Cantina Terlan	€ 69,00
2025 Terlaner DOC	Cantina Terlan	€ 59,00
Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc		
2025 Gewürztraminer Alto Adige DOC	Franz Haas	€ 68,00



BRECHTMANN'S BISTRO

PIEMONTE

2024 Roero Arneis	Bruno Giacosa	€ 60,00
-------------------	---------------	---------

VENETIEN

2025 Lugana DOC	Ottella	€ 45,00
-----------------	---------	---------

UMBRIEN

2023/24 Bramito, Chardonnay	Antinori	€ 69,00
-----------------------------	----------	---------

2023 San Giovanni, Orvieto	Antinori	€ 55,00
----------------------------	----------	---------

SARDINIEN

2025 Is Argiolas Vermentino di Sardegna	Argiolas	€ 55,00
---	----------	---------

FRANKREICH

BURGUND

2025 Chablis	Joseph Drouhin	€ 66,00
--------------	----------------	---------

2022/23 Chablis Premier Cru Montmains	Joseph Drouhin	€ 100,00
---------------------------------------	----------------	----------

2022 Saint-Véran	Joseph Drouhin	€ 70,00
------------------	----------------	---------

2020 Chassagne-Montrachet Morgeot Premier Cru	Joseph Drouhin	€ 240,00
---	----------------	----------

Marquis de Laguiche

LOIRE

2022 Sancerre Grande Cuvée	Comte Lafond	€ 89,00
----------------------------	--------------	---------

Sauvignon Blanc

ELSASS

2024 Gewürztraminer Les Princes Abbés	Domaines Schlumberger	€ 50,00
---------------------------------------	-----------------------	---------

CAHORS

2020 Le Chenin de Mercuès	Château de Mercuès	€ 60,00
---------------------------	--------------------	---------

Chenin Blanc

LANGUEDOC

2022/23 Cigalus Blanc	Gérard Bertrand	€ 75,00
-----------------------	-----------------	---------

Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc

2024 Chardonnay Domaine de l'Aigle	Gérard Bertrand	€ 74,00
------------------------------------	-----------------	---------

2025 Viognier, Pays d'Oc	Delas Frères	€ 42,00
--------------------------	--------------	---------

PROVENCE

2023 Clos Mireille Blanc de Blancs, Cru Classé	Domaines Ott	€ 75,00
--	--------------	---------

<i>Sémillon, Rolle</i>	Magnum 1,5 l	€ 150,00
------------------------	--------------	----------

USA

2022 Chardonnay	Black Stallion Estate	€ 69,00
-----------------	-----------------------	---------

ALKOHOLFREI

2024 Sauvignon Blanc	Kolonne Null	€ 35,00
----------------------	--------------	---------

2025 Natureo Blanco	Miguel Torres	€ 35,00
---------------------	---------------	---------



BRECHTMANN'S BISTRO

FLASCHENWEINE ROSÉ

0,75 l

2025 Calafuria Rosé, Salento IGT <i>Apulien</i>	Tormaresca Magnum 1,5 l	€ 50,00 € 99,00
2024/25 By Ott, Côtes de Provence <i>Provence</i>	Domaines Ott Magnum 1,5 l	€ 50,00 € 90,00
2025 Pinot Noir Rosé, Rheingau	Weingut Leitz	€ 37,00

FLASCHENWEINE ROT

0,75 l

DEUTSCHLAND

RHEINHESSEN

2021 Merlot	Prinz Salm	€ 79,00
-------------	------------	---------

ITALIEN

PIEMONTE

2021 Langhe Rosso Monsordo <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	Ceretto	€ 55,00
2021 Barbaresco DOCG <i>Nebbiolo</i>	Ceretto	€ 110,00
2019 Barolo DOCG <i>Nebbiolo</i>	Ceretto	€ 140,00
2021 Barolo DOCG <i>Nebbiolo</i>	Prunotto	€ 116,00
2019 Barolo Bussia DOCG <i>Nebbiolo</i>	Prunotto	€ 166,00
2022 Bansaella, Nizza DOCG <i>Barbera</i>	Prunotto	€ 49,00
2020 Dagromis <i>Barolo DOCG</i>	Angelo Gaja	€ 195,00

VENETIEN

2020/21 Marne 180 Amarone della Valpolicella	Tedeschi	€ 95,00
--	----------	---------

TOSKANA

2023/24 Chianti Classico DOCG	Rocca delle Macie	€ 49,00
2019 Chianti Classico Riserva DOCG	Capannelle	€ 99,00
2023/24 Le Volte <i>Merlot, Sangiovese & Cabernet Sauvignon</i>	Tenuta dell'Ornellaia	€ 65,00
2023 Villa Antinori Rosso <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	Antinori	€ 49,00
2022 Le Serre Nuove	Tenuta dell'Ornellaia	€ 130,00
2022 Promis, Ca' Marcanda <i>Merlot, Sangiovese & Syrah</i>	Angelo Gaja	€ 105,00
2020 Magari, Ca' Marcanda <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	2020 Magnum Angelo Gaja	€ 195,00 € 140,00



BRECHTMANN'S BISTRO

2018 Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	Pieve Santa Restituta di Gaja	€ 170,00
2019 Brancaia Il Blu <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Brancaia	€ 150,00
2023 Rosso di Montalcino DOC <i>Sangiovese</i>	Casanova di Neri	€ 65,00
2018 Brunello di Montalcino DOCG <i>Sangiovese</i>	Casanova di Neri	€ 130,00
2021/22 Quercegobbe <i>Merlot</i>	Petra 2021 Magnum	€ 70,00 € 140,00
LATIUM		
2021 Sodale <i>Merlot</i>	Famiglia Cotarella	€ 65,00
SARDINIEN		
2020/21 Senes Riserva Cannonau di Sardegna	Argiolas	€ 55,00
SIZILIEN		
2020/21/22 Nero d'Avola Riserva	Feudo Arancio	€ 38,00
2019 Cygnus <i>Nero d'Avola & Cabernet Sauvignon</i>	Tenuta Regaleali 2020 Magnum	€ 59,00 € 110,00
FRANKREICH		
BURGUND		
2019 Morey-Saint-Denis <i>Pinot Noir</i>	François Feuillet	€ 110,00
CAHORS		
2019/22 Lucter <i>Malbec</i>	Château de Haute-Serre	€ 49,00
2018 Icône <i>Malbec</i>	Château de Haute-Serre	€ 200,00
SPANIEN		
RIOJA		
2018/19 Gran Reserva <i>Tempranillo</i>	Baron de Ley	€ 59,00
2021 Finca Monasterio <i>Tempranillo</i>	Baron de Ley	€ 64,00
PRIORAT		
2023 GR-174 Tinto <i>Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha</i>	Casa Gran del Siurana	€ 54,00
2020 Salmos <i>Cariñena, Garnacha, Syrah</i>	Miguel Torres	€ 66,00
2020 Perpetual <i>Cariñena, Garnacha</i>	Miguel Torres	€ 136,00



BRECHTMANN'S BISTRO

VALDEPEÑAS

2018 Gran Reserva
Tempranillo

Viña San Felix

€ 37,00

SÜDAFRIKA

WALKER BAY

2020 Jackals River Pinotage

2018 Mourvèdre

2023 Raoul's

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Franc

Beaumont Family Wines

Beaumont Family Wines

Beaumont Family Wines

€ 55,00

€ 75,00

€ 55,00

AUSTRALIEN

BAROSSA VALLEY

2013 Amon-Ra

Unfiltered Shiraz

Ben Glaetzer

€ 155,00

Eventuelle Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor. Alle Weine enthalten Sulfite