BRECHTMANNS
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 Getränkepaket · 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 Getränkepaket 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 € 7.50 /0,2l € 14.50 /0,5l € 36/0,75l € 55

Tafelwasser Flat
still oder sprudelnd
p.P. € 5.40

BRECHTMANNS
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

Cremesuppe vom Sellerie
Apfel, Schnittlauch und Kräuteröl
€ 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

BRECHTMANNS
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
+ geflämmter Lachs	€ 10.00
+ Sashimi vom Thunfisch	€ 15.00

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

Geschmorte Rinderschulter
bei 72 Grad 48 Stunden geschmort
Sellerie, wilder Brokkoli und Portweinjus
€ 39.00

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. Gönnt Euch dieses Erlebnis!

½ Ente

,,CLASSIC”	Eppendorf	„MY CURRY“
Kräftige Entenjus	Pfefferjus	Rotes Thai Curry
Fliederbeerkraut	Waldpilze	Ananas / Pak Choi / Koriander
Kompott von	Marinierte Rote Bete	Hoi Sin
Apfel und Rosine	Spinatsalat	glasiertes Gemüse
Spitzkohl	Selleriepüree	Gepickelte Gurke
Kaltgerührte Preiselbeeren	Junge Kartoffeln	Jasminreis
Kartoffelklöße		
€ 57.00	€ 59.00	€ 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!

BRECHTMANNS
BISTRO

GETRÄNKEKARTE

PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN · NIEDERRHEIN

Sortenreine Säfte

100 % Direktsaft, handwerklich gekeltert

Bio-Apfelsaft „Streuobstwiese“ *vielschichtig, aus später Ernte*	0,2l **€ 4.90**	**Weißer Pfirsichnektar** *intensiv fruchtiger Geschmack*	0,25l **€ 5.50**
Traubensaft Riesling *Apfel-, Zitrus- & Pfirsichnoten*	0,25l **€ 5.50**	**Aprikosennektar** *Sorte Orangé de Provence*	0,25l **€ 5.50**
Frambozen-Rhabarber-Nektar *ausgewogen & leicht*	0,2l **€ 4.90**	**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 *Blanc de Blancs, Caves de Wissembourg*	0,1l **€ 7.50**
Cremant Rosé Brut *Aimery, Crémant de Limoux*	0,1l **€ 9.00**
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 *Schloss Vaux, spritzig wie Sekt*	0,1l **€ 8.00**
Verbene-Jasmin-Riesling *Riesling-Traubensaft mit Verbene & Jasmin, spritzig wie Sekt, van Nahmen*	0,2l **€ 10.00**
Weißer Tee Tahiti-Vanille-Quitte *Herber Quittensaft mit weißem Tee & Vanille, spritzig wie Sekt, van Nahmen*	0,2l **€ 10.00**
San Bitter Tonic	0,2l **€ 8.00**
Martini Floreale *mit Orange und Eis*	5cl **€ 8.00**
Freikopf Green Gin-Tonic *alkoholfreier Gin, mit Tonic*	Glas **€ 15.00**

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 € 7.50 / 0,2l € 14.50 / 0,5l € 36 / 0,75l € 55
Magnum 1,5l € 110

BRECHTMANNS
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 Champagner	Gosset	€ 110,00
Rosé Brut Champagner	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 *Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc*	Cantina Terlan	€ 59,00
2025 Gewürztraminer Alto Adige DOC	Franz Haas	€ 68,00

BRECHTMANNS
BISTRO

PIEMONT

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 *Marquis de Laguiche*	Joseph Drouhin	€ 240,00

LOIRE

2022 Sancerre Grande Cuvée *Sauvignon Blanc*	Comte Lafond	€ 89,00

ELSASS

2024 Gewürztraminer Les Princes Abbés	Domaines Schlumberger	€ 50,00

CAHORS

2020 Le Chenin de Mercuès *Chenin Blanc*	Château de Mercuès	€ 60,00

LANGUEDOC

2022/23 Cigalus Blanc *Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc*	Gérard Bertrand	€ 75,00
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
Sémillon, Rolle	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

BRECHTMANNS
BISTRO

FLASCHENWEINE ROSÉ

0,75 l

2025 Calafuria Rosé, Salento IGT	Tormaresca	€ 50,00
Apulien	Magnum 1,5 l	€ 99,00
2024/25 By Ott, Côtes de Provence	Domaines Ott	€ 50,00
Provence	Magnum 1,5 l	€ 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

PIEMONT

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

VENETIEN

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

TOSKANA

2023/24 Chianti Classico DOCG	Rocca delle Macìe	€ 49,00
2019 Chianti Classico Riserva DOCG	Capannelle	€ 99,00
2024 Le Volte	Tenuta dell'Ornellaia	€ 65,00
Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot		
2023 Villa Antinori Rosso	Antinori	€ 49,00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		
2022 Le Serre Nuove	Tenuta dell'Ornellaia	€ 130,00
2022 Promis, Ca' Marcanda	Angelo Gaja	€ 105,00
Merlot, Sangiovese & Syrah	2020 Magnum	€ 195,00
2020 Magari, Ca' Marcanda	Angelo Gaja	€ 140,00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon & Merlot		

BRECHTMANNS
BISTRO

2018 Brunello di Montalcino *Sangiovese*	Pieve Santa Restituta di Gaja	€ 170,00
2019 Brancaia Il Blu *Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon*	Brancaia	€ 150,00
2023 Rosso di Montalcino DOC *Sangiovese*	Casanova di Neri	€ 65,00
2018 Brunello di Montalcino DOCG *Sangiovese*	Casanova di Neri	€ 130,00
2021/22 Quercegobbe *Merlot*	Petra 2021 Magnum	€ 70,00 € 140,00

LATIUM

2021 Sodale *Merlot*	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 *Nero d'Avola & Cabernet Sauvignon*	Tenuta Regaleali 2020 Magnum	€ 59,00 € 110,00

FRANKREICH

BURGUND

2019 Morey-Saint-Denis *Pinot Noir*	François Feuillet	€ 110,00

CAHORS

2019/22 Lucter *Malbec*	Château de Haute-Serre	€ 49,00
2018 Icône *Malbec*	Château de Haute-Serre	€ 200,00

SPANIEN

RIOJA

2018/19 Gran Reserva *Tempranillo*	Baron de Ley	€ 59,00
2021 Finca Monasterio *Tempranillo*	Baron de Ley	€ 64,00

PRIORAT

2023 GR-174 Tinto *Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha*	Casa Gran del Siurana	€ 54,00
2020 Salmos *Cariñena, Garnacha, Syrah*	Miguel Torres	€ 66,00
2020 Perpetual *Cariñena, Garnacha*	Miguel Torres	€ 136,00

BRECHTMANNS
BISTRO

SÜDAFRIKA

WALKER BAY

2020 Jackals River Pinotage	Beaumont Family Wines	€ 55,00
2018 Mourvèdre	Beaumont Family Wines	€ 75,00
2023 Raoul's	Beaumont Family Wines	€ 55,00
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Franc	Magnum 1,5 l	€ 110,00

Eventuelle Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor. Alle Weine enthalten Sulfite

Bei bestehenden Allergien wenden Sie sich bitte an unseren Service-Mitarbeiter.