

Der Brachvogel – Das grüne Herz am Ufer!

Gerne verwöhnen wir Sie das ganze Jahr über mit Klassikern der deutschen Küche und saisonalen Gerichten

Brunch-Buffer; *jeden Sonntag von 10:00–14:00 Uhr
für 9,90 € pro Person, Kinder bis 12 Jahre 5,00 €*

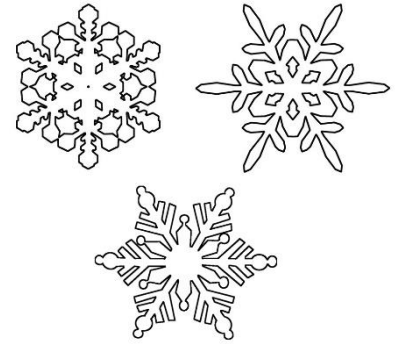
Business Lunch; *Montag bis Freitag von 11:30–14:00 Uhr
zwei täglich wechselnde Gerichte (Fleisch und Vegetarisch)*

Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Weihnachtsfeier
*Stolz können wir auf langjährige Erfahrung in der Planung
und Ausrichtung von verschiedenen Feierlichkeiten
zurückblicken. Das Zusammenspiel aus Atmosphäre,
einem guten Buffet und kühlen Getränken wird auch
bei Ihren Gästen für Begeisterung sorgen.*



Brachvogel Catering

*Absprachen oder Anfragen unter: 030 – 693 04 32
info@brachvogel-berlin.de / www.brachvogel-berlin.de*



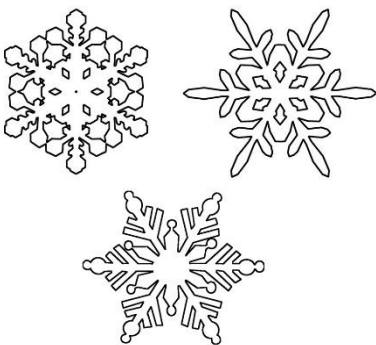
*Wirsing Eintopf mit Wurzelgemüse,
Speck und Zwiebeln*
5,90 €

*Flammkuchen mit gegrillten Waldpilzen auf Thymianschmand
mit Paprikawürfeln und Parmesanspänen*
9,90 €

*gegrillte Forelle auf Blattspinat mit Dijonsenf-Butter
und Mandelkartoffeln*
15,50 €

*„Wiener Schnitzel“
Schnitzel vom Kalb mit
Tomaten-Zwiebel-Salat und Röstkartoffeln*
18,90 €

*Holundergrütze
mit frischem Ingwer,
Vanillesauce und Minzblatt*
4,90 €



Frühstück

Montag – Samstag von 9 bis 14 Uhr

Käsefrühstück	6,90 €
<i>Tete de moins, Chaumes, französischer Brie und Gouda, blaue Trauben, Marmelade, Butter, Obstgarnitur und ein Brotkorb</i>	
Brachvogel Frühstück	6,90 €
<i>Tete de moins, französischer Brie, italienischer Landschinken, geräucherte Paprikaputenbrust, Marmelade, Butter, Obstgarnitur und ein Brotkorb</i>	
Bauernfrühstück	8,90 €
<i>Omelette mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln, garniert mit einer Spreewälder Gewürzgurke</i>	

Ergänzen Sie ihr Frühstück mit...

Mozzarella Caprese	4,90 €
<i>Scheiben vom Mozzarella und der Tomate, dazu Basilikumpesto</i>	
Räucherlachs	4,90 €
<i>Scheiben vom Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	
Fitnessquark	4,90 €
<i>geschichteter Magerquark mit Honig, Müsli und Obstsalat</i>	

Eiergerichte

bestehend aus drei Eiern

Rührei natur	4,90 €
Rührei mit Champignons und frischen Kräutern	5,40 €
Rührei mit Tomatenwürfeln, Schafskäse und frischen Kräutern	5,90 €
Rührei mit Bacon	5,90 €

Zu jedem Eiergericht servieren wir einen Brotkorb und Butter.

Extras

<i>Butter, Marmelade, Honig oder Nuss-Nougatcreme</i>	je 0,80 €
<i>gekochtes Ei</i>	1,20 €
<i>Brotkorb</i>	1,80 €
<i>(Schrippe, Mehrkornbrötchen, frisches Landbrot)</i>	
frisch gepresster Orangensaft	0,2l 4,20 €

Suppen

Kartoffelsuppe	4,60 €
<i>mit Waldpilzen, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Sahne</i>	
<i>mit Bockwurst</i>	5,60 €
Gulaschsuppe vom Wildschwein	6,40 €
<i>mit Preiselbeerschmand</i>	

Salate

*Alle Salate werden mit Preiselbeervinaigrette mariniert
und einem Brotkorb serviert.*

Halloumisalat	9,90 €
<i>Rucolasalat mit gegrilltem Halloumikäse, Kirschtomaten und roten Zwiebeln</i>	
Ziegenkäsesalat	9,90 €
<i>bunte Blattsalate mit Ziegenkäse gebacken im Teigmantel, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	
Hähnchenbrustsalat	10,90 €
<i>bunte Blattsalate mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	
Steak und Salat	14,90 €
<i>Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter an bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	

hausgemachte Rösti

Waldpilzrösti	7,90 €
<i>Rösti mit Rahmwaldpilzen, überbacken mit Goudakäse, dazu eine Salatbeilage</i>	
Schweizer Rösti	8,90 €
<i>Rösti mit Speckstreifen, zwei Spiegeleiern und Zwiebeln, dazu eine Salatbeilage</i>	
Lachsrösti	9,90 €
<i>Rösti mit Kräuterquark und Räucherlachs, dazu eine Salatbeilage</i>	

Aus dem Steinofen

<i>Elsässer Flammkuchen</i> <i>mit Schmand, Zwiebeln und Speck</i>	8,40 €
<i>Flammkuchen Parma</i> <i>mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan</i>	9,40 €
<i>Flammkuchen Schafskäse</i> <i>mit Schmand, Rinderhack, Röstkartoffeln, Schafskäse, Thymian und Frühlingszwiebeln</i>	9,40 €
<i>Flammkuchen Lachs</i> <i>mit Schmand, Räucherlachs, Blattspinat und Kirschtomaten</i>	9,90 €
<i>Flammkuchen Ziegenkäse</i> <i>mit Schmand, Ziegenkäse, Zucchini, Auberginen, Paprika, frischem Rosmarin, Pinienkernen und Honig</i>	9,90 €

Klassiker

<i>Currypfanne</i> <i>gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Curryketchup und Pommes Frites</i>	8,90 €
<i>Königsberger Klopse</i> <i>in einer Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und roter Bete</i>	9,90 €
<i>Schnitzel Wiener Art</i> <i>paniertes Schweineschnitzel mit einer Zitronenspalte, dazu Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur</i>	12,90 €
<i>hausgemachte Rinderroulade</i> <i>gefüllt mit Spreewälder Gurken, Zwiebeln und Bauchspeck, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl</i>	14,90 €
<i>Rumpsteak</i> <i>gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffel-Ecken mit Kräuterquark</i>	16,50 €

Dessert

belgische Waffeln <i>mit heißen Waldfrüchten und einer Kugel Eis</i>	5,90 €
Schokomalheur <i>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern an heißen Himbeeren und Vanillesauce</i>	5,90 €
Apfelstrudel <i>mit Zimtcreme, Apfelspalten, Honig, Schokoladensauce und Pinienkernen</i>	6,90 €

**Bitte beachten Sie auch unser
aktuelles Kuchenangebot**

Kinderkarte

(für Kinder bis 12 Jahre)

„Minions“ <i>Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	3,40 €
„Peter Pan“ <i>Minikartoffeln mit Kräuterquark</i>	4,20 €
„Donald Duck“ <i>kleines paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup</i>	5,80 €
„Shaun das Schaf“ <i>Röstitaler mit Apfelmus</i>	4,60 €

Die Geschenkidee
für Geburtstage und andere feierliche Anlässe ...



GUTSCHEIN
Brachvogel
Restaurant · Sommergarten · Minigolf

...oder einfach als „Dankeschön“.