



Der Brachvogel – Das grüne Herz am Ufer!

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

Frühstück; Montag bis Samstag von 9:00–14:00 Uhr

Brunch-Bufferet; jeden Sonntag von 10:00–14:00 Uhr

für 11,90 € pro Person, Kinder bis 12 Jahre 6,00 €

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 Feierlichkeiten zurückblicken.

Das Zusammenspiel aus Atmosphäre,

einem guten Buffet, freundlichem Service 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



Winterkarte

Rosenkohlsuppe € 4,20

mit Baconstreifen € 4,90

Waldpilzrisotto € 10,90

dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln

Wildschweingulasch € 13,90

mit Speckrosenkohl und Butterspätzle

Hirschbraten € 14,90

mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Halbe Landente € 15,90

an einer Orangen-Thymianjus mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Gänsebraten € 18,90

knuspriger Gänsebraten serviert an einer Orangen-Thymianjus,
mit Rot- und Grünkohl, dazu Kartoffelklöße

Spekulatius Panna cotta € 4,90

mit Mandelkrokant und fruchtiger Glühweinsoße

Auf Vorbestellung

Eine ganze Gans

€ 79,00

knusprige ganze Gans am Tisch tranchiert,
mit einer Orangen-Thymianjus, Rot- und Grünkohl,
dazu Kartoffelklöße

auch außer Haus

Frühstück

Montag – Samstag von 9 bis 14 Uhr

Weißwürste **6,40 €**
ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brez'n

Brachvogel Frühstück **7,90 €**
*Wurst, Käse, ein Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei,
hausgemachte Marmelade, frisches Obst, Butter und ein Brotkorb*

Englisches Frühstück **8,90 €**
*gegrillte Rostbratwürste mit gebackenen Bohnen in Tomatensauce,
dazu Spiegeleier mit krossen Baconstreifen, hausgemachte Marmelade,
Butter und ein Brotkorb*

Käsefrühstück **8,90 €**
*Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin und Honig, ein gekochtes Ei, Käse,
Weichkäse, Frischkäsebällchen, hausgemachte Marmelade, garniert mit
frischem Obst, Butter und ein Brotkorb*

Lachsfrühstück **10,90 €**
*geräucherter Lachs mit Meerrettich, Kartoffelrösti, ein gekochtes Ei,
hausgemachte Marmelade, garniert mit frischem Obst, Butter und
einem Brotkorb*

Schlemmer Frühstück für Zwei **19,90€**
*geräucherter Lachs mit Meerrettich, Auswahl an Wurst, Landschinken,
Pfefferbeißer, Käse, Weichkäse, ein Obazda- und Frischkäsebällchen,
Rührei mit Tomaten und Mozzarella, Sahnejoghurt mit Obstsalat,
Honig, hausgemachte Marmelade, garniert mit frischem Obst,
Butter und ein Brotkorb*

Brunch – Buffet

*Jeden Sonntag in der Zeit von 10:00 Uhr – 14:00 Uhr
für 11,90 € pro Person und für Kinder bis 12 J. 6,00 €
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.*

Eiergerichte

bestehend aus drei Eiern

Rührei natur	4,60 €
Rührei mit Bacon	5,60 €
Rührei mit Kochschinken & Schnittlauch	5,60 €
Rührei mit Tomaten und Mozzarella	5,60 €
Strammer Max	6,40 €
<i>Berliner Mischbrot mit geräuchertem Landschinken und zwei Spiegeleiern</i>	
Bauernfrühstück	8,90 €
<i>mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Ei und Gewürzgurke</i>	

Zu jedem Eiergericht servieren wir einen Brotkorb und Butter.

Süßes

Milchreis	4,20 €
<i>mit Zimt und Zucker oder Apfelmus</i>	
Sahnejoghurt	4,80 €
<i>mit Obstsalat und Honig</i>	
Kaiserschmarrn	8,90 €
<i>mit Rosinen, Mandeln, Pflaumenkompott oder Apfelmus, Puderzucker und Sahnehäubchen</i>	

Extras

<i>Butter, Marmelade, Honig oder Nuss-Nougatcreme</i>	<i>je 0,80 €</i>
<i>gekochtes Ei</i>	<i>1,30 €</i>
<i>Brotkorb</i>	<i>1,90 €</i>
<i>(Schrippe, Mehrkornbrötchen, frisches Landbrot)</i>	
<i>Brez´n mit Butter</i>	<i>1,90 €</i>
<i>frisch gepresster Orangensaft</i>	<i>0,2l 4,20 €</i>

Suppe

Alle Suppen werden mit einem Brotkorb serviert

Karotten–Ingwer–Suppe **4,60 €**

vegetarische Suppe aus Karotten, abgeschmeckt mit Ingwer

Gulaschsuppe **4,90 €**

mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Kartoffeln

Salate

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

Mixed Garden **6,90 €**

*verschiedene Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken
und roten Zwiebeln*

gebackener Schafskäsesalat **9,90 €**

*gebackener Schafskäse im Kokos–Sesam–Mantel auf frischen
Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln*

Salat mit Ziegenkäse **10,90 €**

*Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin, Honig und geschrotetem
Pfeffer auf saisonalen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken
und roten Zwiebeln*

Salat Brachvogel **11,90 €**

*gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen auf frischen Blattsalaten der
Saison mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln*

Steak & Salat **16,90 €**

*gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, angerichtet an einem
großen gemischten Salat mit gehobeltem Parmesan*

Vorspeisen

Weißwürste	6,40 €
<i>ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brez'n</i>	
Obazda	8,40 €
<i>Käsespezialität mit dunklem Landbrot, einer Brez'n und frischen Radieschen</i>	
Mini-Kräuterkartoffeln	7,90 €
<i>junge Kartoffeln geschwenkt in frischen Kräutern, mit Kräuterquark und einem kleinen gemischten Salat</i>	
Grünkern-Gemüse-Bratlinge	8,90 €
<i>mit einer Sesam-Tahincreme, Kräuterquark und Salatbeilage</i>	
Lachs und Rösti	9,90 €
<i>Räucherlachs auf Röstitalern serviert mit hausgemachtem Kräuterquark, Meerrettich und einem kleinen gemischten Salat</i>	
Brotzeiteller	10,90 €
<i>mit geräuchertem Landschinken, Kochschinken, Pfefferbeißer, Bergkäse, Obazda, Radieschen, Gewürzgurke, Griebenschmalz, Bauernbrot und einer Brez'n</i>	

Aus dem Steinofen

Flammkuchen „Natur“	7,90 €
<i>Flammkuchen mit Schmand, Käse und Zwiebeln</i>	
Elsässer Flammkuchen	8,90 €
<i>Flammkuchen mit Schmand, Käse, Zwiebeln und Speck</i>	
Flammkuchen Ziegenkäse	9,90 €
<i>Flammkuchen mit Schmand, Ziegenkäse, Paprika, Aubergine, Zucchini, Rosmarin, Honig und Pinienkernen</i>	
Flammkuchen Schinken	9,90 €
<i>Flammkuchen mit Schmand, geräuchertem Landschinken, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	

Klassiker

Käsespätzle **8,90 €**

Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

Currypfanne **9,90 €**

gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomaten-Curry-Ketchup und Pommes Frites

Kalbsboulette **9,60 €**

mit Bratensoße, frischem Gemüse, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Senf

Hauptgerichte

Schweinebraten **8,90 €**

mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Butterspätzle

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet **13,90 €**

mit Mini-Kartoffeln, Kräuterquark und Salatbeilage

Rinderroulade **15,90 €**

gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Bratensoße

Wiener Schnitzel **17,90 €**

paniertes Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Gurkensalat und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten **18,90 €**

gegrilltes Rumpsteak mit einer Zwiebelsoße und Butterspätzle



Dessert

Milchreis <i>mit Zimt und Zucker oder Apfelmus</i>	4,20 €
Warmer Apfelstrudel <i>ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahnehäubchen</i>	6,40 €
Schokomalheur <i>kleines, ofenfrisches Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu heiße Kirschen und Vanilleeis</i>	6,40 €
Kaiserschmarrn <i>mit Rosinen, Mandeln, Pflaumenkompott oder Apfelmus, Puderzucker und Sahnehäubchen</i>	8,90 €

**Bitte beachten Sie auch unser
aktuelles Kuchenangebot**

Kinderkarte

(für Kinder bis 12 Jahre)

Pommes Frites <i>Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	3,40 €
„Peter Pan“ <i>Minikartoffeln mit Kräuterquark</i>	4,40 €
„Spongebob Schwammkopf“ <i>kleines paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup</i>	5,90 €
Langnese Kindereisbecher <i>Vanille, Erdbeer-Vanille, Schoko-Vanille</i>	1,30 €
„Bibi Blocksberg“ <i>mit Zimt und Zucker oder Apfelmus</i>	4,20 €