



Der Brachvogel – Das grüne Herz am Ufer!

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

***Frühstück;** Montag bis Sonntag von 9:00–14:00 Uhr
Feiertagsbrunch; jeden Feiertag von 09:00–13:00 Uhr
für 13,90 € pro Person, Kinder bis 12 Jahre 7,00 €*

***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



Wild, Gans & Ente



Rosenkohlsuppe	€ 4,20
<i>mit Baconstreifen</i>	€ 4,90
Waldpilzrisotto	€ 10,90
<i>dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln</i>	
Wildschweingulasch	€ 13,90
<i>mit Speckrosenkohl und Butterspätzle</i>	
Hirschbraten	€ 14,90
<i>mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	
Halbe Landente	€ 16,90
<i>an einer Orangen-Thymianjus mit Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	
Gänsebraten	€ 19,90
<i>knuspriger Gänsebraten serviert an einer Orangen-Thymianjus, mit Rot- und Grünkohl, dazu Kartoffelklöße</i>	
Spekulatius Panna cotta	€ 4,90
<i>mit fruchtiger Glühweinssoße</i>	

Auf Vorbestellung

Eine ganze Gans	€ 89,00
<i>knusprige ganze Gans mit einer Orangen-Thymianjus, Rot- und Grünkohl, dazu Kartoffelklöße</i>	

auch außer Haus



Frühstück

Montag – Sonntag von 9:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Weißwürste **6,90 €**

ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brez'n

Brachvogel Frühstück **9,90 €**

Wurst- und Käseaufschnitt, ein Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, frisches Obst, Butter und einem Brotkorb

Englisches Frühstück **10,90 €**

gegrillte Rostbratwürste mit gebackenen Bohnen in Tomatensauce, dazu zwei Spiegeleier mit krossen Baconstreifen, hausgemachte Marmelade, Butter und einem Brotkorb

Käsefrühstück **10,90 €**

Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin und Honig, Frischkäsebällchen, Käseaufschnitt, Weichkäse, ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, garniert mit frischem Obst, Butter und einem Brotkorb

Lachsfrühstück **11,90 €**

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, Landschinken, Pfefferbeißer, Wurst- und Käseaufschnitt, Weichkäse und Frischkäsebällchen, Rührei mit Tomaten und Mozzarella, Sahnejoghurt mit Obstsalat, Honig, hausgemachte Marmelade, garniert mit frischem Obst, Butter und einem Brotkorb

Feiertagsbrunch-Buffer

Jeden Feiertag in der Zeit von 9:00 Uhr – 13:00 Uhr

für 13,90 € pro Person und für Kinder bis 12 J. 7,00 €

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Eiergerichte

bestehend aus drei Eiern

Montag – Sonntag 9:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Rührei natur	4,90 €
Rührei mit Bacon	5,90 €
Rührei mit Kochschinken	5,90 €
Rührei mit Tomaten und Mozzarella	5,90 €

Zu jedem Eiergericht servieren wir einen Brotkorb und Butter.

Strammer Max	6,90 €
<i>dunkles Landbrot mit geräuchertem Landschinken und zwei Spiegeleiern</i>	
Bauernfrühstück	8,90 €
<i>mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Ei und Gewürzgurke</i>	

Süßes

Sahnejoghurt	4,80 €
<i>mit Obstsalat und Honig</i>	
Warmer Apfelstrudel	6,40 €
<i>ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahnehäubchen</i>	
Kaiserschmarrn	8,90 €
<i>mit Rosinen, Mandeln, Puderzucker und dazu Pflaumenkompott oder Apfelmus</i>	

Extras

Portion Sahne	0,80 €
Butter, Marmelade, Honig oder Nutella	je 1,00 €
gekochtes Ei	1,50 €
Brotkorb	1,90 €
<i>(Schrippe, Mehrkornbrötchen, frisches Landbrot)</i>	
Brez´n mit Butter	1,90 €
Ketchup, Mayonnaise, Senf	je 0,50 €
frisch gepresster Orangensaft	0,2l 4,40 €
	0,4l 7,90 €



Suppen

Alle Suppen werden mit einem Brotkorb serviert.

Linseneintopf	4,60 €
<i>mit braunen Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch</i>	
– <i>mit Schinkenknacker</i>	5,90 €
Gulaschsuppe	6,40 €
<i>mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Kartoffeln</i>	

Salate

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

großer gemischter Salat	7,40 €
<i>bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	
gebackener Schafskäse Salat	9,90 €
<i>gebackener Schafskäse im Kokos-Sesam-Mantel auf saisonalen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	
Salat mit Ziegenkäse	10,90 €
<i>Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin, Honig und geschrotetem Pfeffer auf saisonalen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	
Salat Brachvogel	11,90 €
<i>gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen auf frischen Blattsalaten der Saison mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	
Salat mit Waldpilzen	13,90 €
<i>Rucolasalat mit gebratenen Waldpilzen, Tomaten, krossem Bacon und Parmesan</i>	
Steak & Salat	17,90 €
<i>gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, angerichtet an einem großen gemischten Salat mit gehobeltem Parmesan</i>	



Klassiker

Erdäpfel mit Kräutertopfen	7,90 €
<i>Minipellkartoffeln mit Kräuterquark und einer Salatbeilage</i>	
Grünkern-Gemüse-Bratlinge	8,90 €
<i>mit Kräuterquark und Salatbeilage</i>	
Semmelknödel	8,90 €
<i>mit Bergkäse gratiniert und Rahmwaldpilze, dazu ein Salatbouquet</i>	
Brotzeitteller	10,90 €
<i>geräucherter Landschinken, gekochter Schinken, Pfefferbeißer, Bergkäse, Griebenschmalz, Gewürzgurke, Radieschen, 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 Kürbiskerne</i>	
Flammkuchen Schinken	9,90 €
<i>Flammkuchen mit Schmand, geräucherter Landschinken, Kirschtomaten, Rucola und gehobelter Parmesan</i>	
Flammkuchen Kürbis	10,90 €
<i>Flammkuchen mit Ziegenkäseschmand, Hokkaidokürbis, Äpfel, roten Zwiebeln, Thymian und Kürbiskerne</i>	

Brachvogel Catering

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



Hauptgerichte

Käsespätzle <i>Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus</i>	9,40 €
Currypfanne <i>gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Curryketchup und Pommes Frites</i>	9,90 €
Kalbsbouletten <i>mit Bratensoße, Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Senf</i>	13,90 €
gegrilltes Hähnchenbrustfilet <i>mit Mini-Kartoffeln und Kräuterquark, dazu eine Salatbeilage</i>	13,90 €
Rinderroulade <i>Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	15,90 €
Wiener Schnitzel <i>paniertes Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Gurkensalat und Preiselbeeren</i>	17,90 €
Zwiebelrostbraten <i>gegrilltes Rumpsteak mit einer Zwiebelsoße und Butterspätzle</i>	18,90 €
Kräuter – Lachs <i>mit einer Kräuterkruste auf einem Kapern – Zitronrisotto</i>	18,90 €
Extras <i>Ketchup, Mayonnaise, Senf</i>	je 0,50 €
Dessert	
Warmer Apfelstrudel <i>ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahnehäubchen</i>	6,40 €
Schokomalheur <i>kleines ofenfrisches Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis</i>	6,40 €
Kaiserschmarrn <i>mit Rosinen, Mandeln, Puderzucker und dazu Pflaumenkompott oder Apfelmus</i>	8,90 €

**Bitte beachten Sie auch unser
aktuelles Kuchenangebot**

Kinderkarte

(für Kinder bis 12 Jahre)

„Minions“ **3,80 €**
Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise

„Peter Pan“ **4,80 €**
Minikartoffeln mit Kräuterquark

Spätzle **4,80 €**
in Butter geschwenkte Spätzle und Apfelmus

„Donald Duck“ **5,90 €**
*panierte Filetfinger aus Hähnchenbrust
mit Pommes Frites und Ketchup*

Extras
Ketchup, Mayonnaise, Senf *je 0,50 €*

Minigolf – Spaß für Klein und Groß
Kinder bis 12 Jahren 2,80 €
Erwachsene 3,80 €