

***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 €  
vorerst nicht möglich)*

*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*



# Wildkarte

ab dem 19.10.2020

<b>Rosenkohlsuppe</b>	<b>4,40 €</b>
<i>mit Baconstreifen</i>	<b>5,40 €</b>
<b>Waldpilzrisotto</b>	<b>11,90 €</b>
<i>dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln</i>	
<b>Wildschweingulasch</b>	<b>15,90 €</b>
<i>mit Speckrosenkohl und Butterspätzle</i>	
<b>Hirschbraten</b>	<b>15,90 €</b>
<i>mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	
<b>Halbe Landente</b>	<b>16,90 €</b>
<i>an einer Orangen-Thymianjus mit Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	
<b>Germknödel</b>	<b>5,60 €</b>
<i>mit Pflaumenfüllung auf Vanillesoße und Mohn</i>	

# Martinsgans

ab dem 11. November 2020

<b>Gänsebraten</b>	<b>19,90 €</b>
<i>knuspriger Gänsebraten serviert an einer Orangen-Thymianjus, mit Rot- und Grünkohl, dazu Kartoffelklöße</i>	

## Auf Vorbestellung

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

*auch außer Haus*

# **Frühstück**

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

**Knusprig belegte Brötchenhälften** 4,90 €  
*mit Landschinken und Gouda*

**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*



# Eiergerichte

bestehend aus drei Eiern

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

<b>Rührei</b> natur	4,90 €
<b>Rührei</b> mit Bacon	5,90 €
<b>Rührei</b> mit Tomaten und Mozzarella	5,90 €

Zu jedem Eiergericht servieren wir einen Brotkorb und Butter.

<b>Bauernfrühstück</b>	8,90 €
mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Ei und Gewürzgurke	

## Süßes

<b>Grieschicher Sahnejoghurt</b>	4,80 €
mit Obstsalat und Honig	

<b>Warmer Apfelstrudel</b>	6,40 €
ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahnehäubchen	

<b>Kaiserschmarrn</b>	8,90 €
mit Rosinen, Mandeln, Puderzucker und dazu Pflaumenkompott oder Apfelmus	

### Extras

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



## **Suppen**

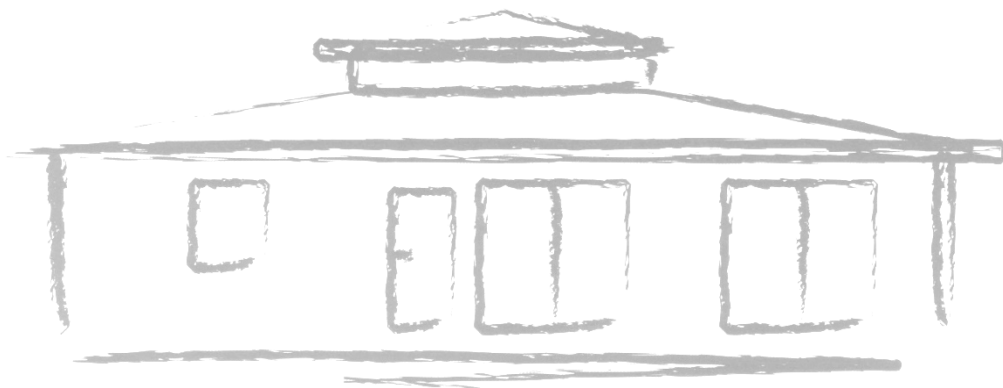
*Alle Suppen werden mit einem Brotkorb serviert.*

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

## **Salate**

*Alle Salate werden mit Preiselbeeren-Vinaigrette mariniert  
und einem Brotkorb serviert.*

<b>großer gemischter Salat</b>	<b>7,40 €</b>
<i>bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	
<b>gebackener Schafskäse Salat</b>	<b>9,90 €</b>
<i>gebackener Schafskäse im Kokos-Sesam-Mantel auf saisonalen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	
<b>Salat mit Ziegenkäse</b>	<b>10,90 €</b>
<i>Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin, Honig und geschrotetem Pfeffer auf saisonalen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	
<b>Steak &amp; Salat</b>	<b>17,90 €</b>
<i>gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, angerichtet an einem großen gemischten Salat mit gehobeltem Parmesan</i>	



## **Klassiker**

<b>Erdäpfel mit Kräutertopfen</b>	<b>7,90 €</b>
<i>Minipellkartoffeln mit Kräuterquark und einer Salatbeilage</i>	
<b>Gebackener Camembert</b>	<b>8,40 €</b>
<i>Mit Preiselbeeren und einer Salatbeilage</i>	
<b>Semmelknödel</b>	<b>8,90 €</b>
<i>mit Bergkäse gratiniert und Rahmwaldpilze, dazu ein Salatbouquet</i>	
<b>Käsespätzle</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus</i>	

## **Aus dem Steinofen**

<b>Flammkuchen „Natur“</b>	<b>7,90 €</b>
<i>Flammkuchen mit Schmand, Käse und Zwiebeln</i>	
<b>Elsässer Flammkuchen</b>	<b>8,90 €</b>
<i>Flammkuchen mit Schmand, Käse, Zwiebeln und Speck</i>	
<b>Flammkuchen Ziegenkäse</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Flammkuchen mit Schmand, Ziegenkäse, Paprika, Aubergine, Zucchini, Rosmarin, Honig und Kürbiskerne</i>	

### **Brachvogel Catering**

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



# Hauptgerichte

<b>fünf Rostbratwürste</b> <i>mit Bratensauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Kohlrouladen</b> <i>mit Specksoße und Petersilienkartoffeln</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Kalbsbouletten</b> <i>mit Bratensoße, Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Senf</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Rinderroulade</b> <i>gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> <i>paniertes Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Gurkensalat und Preiselbeeren</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> <i>gegrilltes Rumpsteak mit einer Zwiebelsoße und Butterspätzle</i>	<b>18,90 €</b>

## Dessert



<b>Warmer Apfelstrudel</b> <i>ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahnehäubchen</i>	<b>6,40 €</b>
<b>Schokomalheur</b> <i>kleines ofenfrisches Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis</i>	<b>6,40 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> <i>mit Rosinen, Mandeln, Puderzucker und dazu Pflaumenkompott oder Apfelmus</i>	<b>8,90 €</b>

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

**Minigolf – Spaß für Klein und Groß**  
**Kinder bis 12 Jahren 3,50 €**  
**Erwachsene 4,00 €**

