

Restaurant Haus Brück

Abendkarte

Vorspeisen

Kürbis-Variation 11,90

Kürbisquiche, Kürbissuppe und Edelsalat-Bouquet mit gerösteten Kürbiskernen



Pastetchen mit Champignons-Schnecken-Ragout



Prevetten-Cocktail

mit Melone, Mango und Avocado in würziger Cocktailsauce 11,90



Gebackener Vogesenkäse

mit karamellisierten Walnüssen und Rotweibirne, Salatbouquet 11,90



Rindertatar mit Meerrettichhaube an kleinem Edelsalat 12,90



Grünschal-Muscheln mit frischen Psifferlingen

als Vorspeise 12,90 als Hauptgericht 22,00

Kleiner bunter Salatteller als Beilage extra 5,50

Restaurant Haus Brück

Abendkarte Hauptgerichte

Kalbsleber

mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffel-Kürbis-Püree 26,00



Rumpsteak

mit Markknochen, karamellisierten roten Zwiebeln
und provençalischer Kartoffel-Gemüsepfanne 29,00



Lammbraten

mit feinem Gemüse geschmort, Kartoffel-Pastinaken-Püree 26,00



Klassisches Wiener Schnitzel

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln, Salat 26,00

zusätzlich Champignonrahmsauce oder Pfefferrahmsauce € 3,80

Portion Pfifferlinge extra 6,00

Restaurant Haus Brück

Abendkarte

Hauptgerichte



Hausgemachte Kürbisgnocchi

in Salzeibutter mit gebratenen Waldpilzen 19,50



Frisches Lachssteak

mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 26,00



Lachsklößchen

auf feinen Nudeln mit Zitronen-Safran-Sauce 22,00



Papardelle

mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchsahne, Cocktailtomaten und Ruccola 22,00



Sommersalat mit gebratenen Edelfischen 22,90



Portion Pfifferlinge extra 6,00

Portion Bratkartoffeln/ Pommes frites extra € 4,50

Ketchup/Mayo/ Preiselbeeren extra € 1,50