

Speisenkarte Restaurant Brigg
geöffnet von 12:00 bis 22:00 Uhr

Vorspeisen

€

Gratinierter Ziegenkäse 6)

mit Mandelblättchen auf gebackenen Apfelmedaillons
an Rucolasalat und Himbeersauce

8,90

Mille feuille von Büffelmozzarella und Strauchtomate 6)

mit Basilikum und gerösteten Pinienkernen

9,90

Räucherlachsscheiben

mit Honig-Dill-Senfauce auf Kartoffel-Kürbiskernrösti

11,50

Garnelenspieße mit Knoblauch-Basilikum-Pesto 6)

in Butter gebraten auf Sesam-Algensalat

12,50

Salate

€

Kleiner Salat

Knackige Salate mit Gartengemüse

6,50

Schleusenwärtersalat

Salatvariation mit Matjesfilet, Apfelspalten und Zwiebelringen

11,50

Salatteller „Vitalis“

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen

11,50

Salatvariation „BEST WESTERN“

Gezupfte Blattsalate mit knackigem Gemüse, Kirschtomaten und Garnelen

12,50

Bitte wählen Sie zwischen Balsamico-, Joghurt- 6) oder Kräuterdressing 6)

Suppen

€

Karotten-Orangencremesuppe 6)

mit gerösteten Mandelsplittern

4,50

Rucolaschaumsüppchen 6)

mit sautierten Chorizoscheiben

4,50

Fischtopf „Marina“ 7)

Fischvariation mit Safran, grünem Kardamom, Pernod und Tomaten-Pesto

5,90

Speisenkarte Restaurant Brigg
geöffnet von 12:00 bis 22:00 Uhr

Fischgerichte

€

Saftiges Dorschfilet aus der Pfanne ^{2), 6)} 16,50
mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und kleinem bunten Salat

Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten ⁶⁾ 17,50
mit mediterranem Gemüse und Kräuterrisotto

Norwegisches Lachsfilet ⁶⁾ 17,50
auf Sepianudeln mit Weißweinsahne und Vichy-Karotten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{2), 3)} 17,50
mit Schalotten, Champignons, Brokkoli und Paprika
in süß-saurer Sauce an Rosmarinkartoffeln

Fleisch-und Geflügelgerichte

€

Putensteak 16,00
auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Schweinefilet ⁶⁾ 16,50
mit Tomate-Mozzarella überbacken
auf Zwiebel-Senfsauce an Herzoginkartoffeln

Kalbsbäckchen geschmort mit Gartengemüse ^{6), 7)} 16,50
in Marsala-Pinienkernsauce und Kartoffelspätzle

Neuseeländisches Rumpsteak ⁶⁾ 24,50
mit tasmanischem Bergpfeffer, Kräuterbutter, sautierten Pfifferlingen und
Steinpilzen an Röstkartoffeln

Argentinisches Rinderfilet 250 g ⁶⁾ 26,50
mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Speisenkarte Restaurant Brigg
geöffnet von 12:00 bis 22:00 Uhr

Vitale und Vegetarische Gerichte

€

Große Ofenkartoffel ⁶⁾ <i>mit Sauerrahm und Salatbouquet</i>	6,50
Curry-Nudelpfanne ⁶⁾ <i>mit sautierten Schweinefiletspitzen</i>	12,90
Gedünstetes Lachsfilet <i>auf Gemüsestroh mit Kräuterreis</i>	14,50

**Wir empfehlen zu vitalen Gerichten
Getränke aus dem Hause „Carpe Diem“**

€

Carpe Diem Kombucha	0,25 l	3,20
Carpe Diem Kombucha Cranberry	0,25 l	3,20
Carpe Diem Kombucha Quitte	0,25 l	3,20

Carpe Diem Getränke werden aus rein natürlichen Zutaten hergestellt und unterstützen die körpereigenen Abwehrkräfte.

Desserts

€

Geeistes Preiselbeer-Mousse ⁶⁾ <i>mit exotischem Obstsalat an Kirschsauce</i>	5,50
Kirschkaltschale mit Limonen-Quark-Mousse ⁶⁾	5,50
Ananas mal anders ⁶⁾ <i>Tranchen von der Ananas in Zimt-Zucker gewendet mit Bourbon Vanilleeis und Himbeersauce</i>	6,50

Käse

€

Variation von Käse ⁶⁾ <i>mit 1 Ziegen- und 2 Kuhrohmlchkäsen, Trauben, Butter und Baguette</i>	8,50
---	------

Dessertweinempfehlung

€

Dream of Rose Q.b.A. aus der Pfalz	0,1 l	5,00
---	-------	------

1) Farbstoff

3) Konservierungsstoff

5) Geschmacksverstärker

2) Antioxidationsmittel

4) Süßstoff

6) Milcheiweiß

7) Alkohol