

## APPETIZERS

<b>GROBE TOMATENSUPPE</b> <sup>8</sup> gerupfter Büffelmozzarella	7,00	
<b>IN PORTWEIN GEREIFTE DATTELN IM SPECKMANTEL</b> <sup>24</sup> karamalisierte Walnußkerne	7,50	
<b>CURRYWURST</b> <sup>3,8,18,35</sup> mit dreierlei Soßen: Curry-Sauce   BBQ-Sauce   Teriyaki-Sauce	8,50	
<b>GEBRATENE GARNELEN</b> <sup>10,19,23</sup> Tomaten-Sugo   Ingwer-Gel   Grissini	9,50	
<b>GEGRILLTER ZIEGENKÄSE</b> <sup>1,8,16,26</sup> Mango-Chutney   Kichererbsensalat	9,50	

<p><b>APPETIZER SELECTION</b> <sup>8,15,16,19,20,23,26</sup> Rindertatar   gebratene Garnelen   Roastbeef   Antipasti   Datteln im Speckmantel   Fenchelsalami   Hummus   Grissini</p> <p><i>Für 2 – 8 Personen</i> <b>pro Person 9,50</b></p>
--

<b>ROSA GEGARTES ROASTBEEF</b> mit Gurken-Zwiebel-Relish	12,50	
<b>RINDERTATAR</b> (120g) <sup>8,15,18,19</sup> von Hand geschnittenes Rinderfilet   Tomate   Yuzu-Mayonnaise   Wakame-Algen   Gegrilltes Ciabatta	12,50	
<b>AVOCADOTATAR</b> (120g) <sup>8,19</sup> Grissini   Tomatenconfit	12,50	
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> <sup>5,8,19,20,24</sup> von Hand geklopft   Kapern   Pinienkerne   Parmesan   Trüffelvinaigrette	12,50	

Alle Tatars auf Wunsch als Hauptgang (180g): Aufpreis 6 €.

## SALADS

<b>GREEN SALAD</b> <sup>20,24,26</sup> Zupfsalate   Spinat   Minze   Apfel   Hummus   Gurke   Nüsse   Balsamico Dressing	12,00	
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>15,19</sup> Romanasalat   Caesar Dressing   gegrillte Hühnerbrust   Croûtons   Bacon   Parmesan	14,00	
<b>BUFFALO SALAD</b> <sup>2,5,8,20,24</sup> Zupfsalate   Rucola   Fenchelsalami   Büffelmozzarella   Basilikumpesto   Kirschtomaten   Balsamico Dressing	14,00	
<b>BRECHTS SALAD</b> <sup>8,20,21,24,34</sup> Gemischter Salat   Minze   Apfel   Parmesan Crumble   gebeizter Lachs   Orangespuma   karamalisierte Walnüsse	18,00	

## PRIME CUTS

<b>RUMP STEAK   Pommern Red &amp; White</b> Aus dem Roast Beef geschnitten und mit charakteristischem Fettrand	180g 19,50	250g 23,00	400g 34,00
<b>RIB EYE / ENTRECÔTE   AR</b> Saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten	250g 26,00	400g 39,00	
<b>RINDERFILET   Pommern Red &amp; White</b> Zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur	180g 21,50	250g 28,00	400g 42,00
<b>T-BONE   True Wilderness</b> Am Knochen gegrillt, erhält das Beste vom ganzen Rücken einen unvergleichlichen Geschmack	500-600g 49,00		

Alle Steaks werden mit einem Side Salad serviert.

## DRY AGED STEAKS

<b>DRY AGED RUMP STEAK (ab 200g)</b> aus Irland	je 100g 12,50
Pommern Red & White	je 100g 11,50
<b>DRY AGED RIB EYE (ab 250g)</b> aus Irland	je 100g 13,50
aus Argentinien	je 100g 12,50
<b>DRY AGED TOMAHAWK</b> Saftiges Rib Eye, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma	
aus Polen	800-1200g je 100g 7,90
True Wilderness	1200-2000g je 100g 12,50

## SIDE DISHES

FRIES (von Hand geschnitten) <sup>2,19</sup>	small 4,00	large 7,50	
SIDE SALAD <sup>20</sup>	small 4,00	large 7,50	
SÜSSKARTOFFELPÜREE <sup>8</sup>	5,50		
OFENKARTOFFEL MIT ZWIEBELSCHMAND <sup>8</sup>	4,50		
GETRÜFFELTES PARMESAN-KARTOFFELPÜREE <sup>3,5,8</sup>	6,50		
GEGRILLTES KNOBLAUCH-CIABATTA <sup>8,19</sup>	2,50		
PIMIENTOS DE PADRÒN	4,50		
MEDITERRANES GEMÜSE	4,50		
DREIERLEI BOHNEN <sup>8</sup>	4,50		
KARTOFFELECKEN «TOSKANA»	4,50		
WALDPILZRISOTTO MIT TALEGGIO	7,50		
ROSENKOHL-PASTINAKEN-GEMÜSE	4,50		

## SERVED «MEDIUM»

### SHARE IT

**DOUBLE FLANK / BAVETTE | AU**  
Die fein marmorierte Flanke ist der magerste und gleichzeitig muskulöseste Teil des Rindes. Am Stück perfekt »medium« gegrillt, wird die Flanke tranchiert serviert mit Fries, grüner Pfeffersauce und Side Salad

*Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person*  
**pro Person 37,00**

**CHATEAUBRIAND | AR**  
Zartes Filet-Mittelstück. Am Stück gegrillt und danach in Tranchen serviert – inklusive Fries, grüner Pfeffersauce und Side Salad

*Für 2 – 4 Personen, ca. 250g Fleisch pro Person*  
**pro Person 35,00**

**THE AGE EXPERIENCE**  
Argentinisches Rib Eye, Argentinisches Roast Beef, Irisches Rib Eye (Dry Aged) & Irisches Roast Beef (Dry Aged). Serviert mit Fries, grüner Pfeffersauce und Side Salad

*Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person*  
**pro Person 45,00**

**STEAKHAUS-TELLER (VOM HEISSEN STEIN ODER GEGRILLT)**  
Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak, Fries, Grüne Pfeffersauce und Side Salad

*Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person*  
**pro Person 40,00**

## NEU: BRECHTS@HOME

Holen Sie sich das BRECHTS nach Hause. Oder lassen Sie es sich bringen.

<https://shop.ganymed-brechts.de>

## FISH GRILL

(SOLANGE DER VORRAT REICHT)

Butterfisch	150g	16,00
	250g	24,00
Lachssteak	300g	24,50

 = VEGETARISCH |  = VEGAN

## BURGERS

<b>TERIYAKI BEEF BURGER</b> <sup>2,4,8,16,17,19,24</sup> 180g Beef   Tomate   Gurke   rote Zwiebeln   Bacon-Marmelade   Teriyaki-Sauce   Salat   Fries	14,50
<b>HALLOUMI BURGER</b> <sup>1,8,15,19</sup> Halloumi   Rucola   Ajvar   Fries	14,50
<b>CHICKEN BURGER</b> <sup>5,19</sup> Huhn   Mango-Chutney   Salat   Fries	16,50
<b>VEGAN «BEEF» BURGER</b> <sup>2,4,17,19,24,26</sup> Erbseprotein-Patty   Avocado   Tomatenmarmelade   Röstzwiebeln   Fries	16,50
<b>BACON CHEESE BURGER</b> <sup>8,15,19,24</sup> 180g Beef   BBQ Sauce   Teriyaki Sauce   Blattsalat   Gruyère   Bacon   Fries	18,50

## SPECIALS

<b>BRECHTS SOMMERFEST</b> <sup>16,19,26</sup> Gegrilltes Gemüse   Hummus   Rote-Bete-Zwiebeln	16,50
<b>KNUSPRIGE COUS-COUS-BÄLLCHEN</b> <sup>8</sup> Chili-Minz-Joghurt   Gebratene Salatherzen   Grüner Spargel	18,50
<b>SPARE RIBS</b> <sup>1,2,3,5,8,9,15,17,18,19,20,24</sup> BBQ Sauce   Kartoffelecken «Toskana»	18,50
<b>CHICKEN ON THE GRILL</b> <sup>8</sup> Huhn   gegrilltes Gemüse   Sour Cream   Rosmarinkartoffeln	19,50
<b>WIENER SCHNITZEL</b> <sup>8,19</sup> Kalbsschnitzel   lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat	24,50
<b>GEGRILLTES RUMPSTEAK «STRINDBERG»</b> (250g) <sup>8</sup> Getrüffeltes Parmesan-Kartoffelpüree   Ratatouille	27,00

## DESSERTS

<b>NOUGAT-CRÈME-BRÛLÉE</b> <sup>8,15</sup>	8,50
<b>SCHOKOLADEN-BROWNIE</b> <sup>8,24</sup> Haselnüsse   salziges Karamell	8,50
<b>MANGO-PANNA-COTTA</b> <sup>8</sup> Mango-Minz-Salat   Himbeergel	9,00
<b>KÄSETELLER</b> <sup>1,2,3,8,20,24</sup> Obst   Feigensenf   Schalottenmarmelade Wahlweise mit Fenchelsalami	12,50 + 5,00

## SAUCES

<b>PORTWEINJUS</b> <sup>2,3,5,8,18,19</sup>	6,00
<b>BRECHTS BBQ SAUCE</b> <sup>2,3,5,8,18,19</sup>	3,50
<b>GRÜNE PFEFFERSAUCE</b> <sup>2,3,5,8,18,19</sup>	4,00
<b>SAUCE BÉARNAISE</b> <sup>5,8,15</sup>	4,00
<b>KRÄUTERBUTTER</b> <sup>8</sup>	2,50
<b>TRÜFFEL-MAYONNAISE</b> <sup>15,20</sup>	4,00