



WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay, 2014, „Perlita“ DiamAndes, Argentinien – 35
Cuvée, (Trebiano & Vernaccia), Teruzzi, 2018, Terre Di Tufi, Italien – 35
Riesling – Zeltinger Himmelreich, 2019, Kabinett, Markus Molitor, Mosel – 45
Riesling „Alte Reben“, 2018, Künstler – Hochheimer Stielweg, Rheingau – 55

WOCHENMENÜ

3-GANG 49,00/ 4-GANG 59,00

Vorspeise

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE 12,50
mit gefüllten Faggottini

Zwischengang

LACHSTATAR AUF VOLLKORNTALER 14,50
mit Wasabi Mayonnaise und Gurkenhäckerle

Hauptgang

„BOEUF STROGANOFF“ (Rinderfiletspitzen in einer säuerlich abgeschmeckten Sauce) 24,50
mit Champignons, Rote Beete, Schalotten und Kartoffelpüree

Dessert

WEIßE SCHOKOLADEN-SAFRAN-PARFAIT 11,50
mit Himbeercoulis und Pistazien Schokolade

FÜR 2 PERSONEN

STEAKHOUSE PLATTE ca. 750gr. 89,00
Argentinisches Rumpsteak; Rib Eye, Merguez, Maishähnchenbrust mit Knoblauch Ciabatta,
Schlangenbohnen, Kartoffelecken, Pfeffersauce, weiße BBQ Sauce

VALENTINSTAGSMENÜ ZUR VORBESTELLUNG – 130

Für 2 Personen

Vorspeise

AGUACHILE (mexikanisches Ceviche mit Garnelen)
Mit Koriander, grüner Chili, Schalotten, Limette und Weizentortilla

Hauptgang

DRY AGED PORTERHOUSE STEAK - 21 Tage gereift, ca. 1000gr.
mit Lila Süßkartoffelpüree, Zweierlei Karotte und Aprikosen Chutney
oder

CHATEAUBRIAND | IRLAND | VOM WEIDEOCHSEN – ca. 500 gr.
Zartes Filet-Mittelstück vom IRL* Rinderfilet am Tisch tranchiert |
am Stück gegrillt und danach am Tisch tranchiert – mit Lila Süßkartoffelpüree,
Zweierlei Karotte und Aprikosen Chutney

Dessert

TOPFEN- UND BROMBEERMOUSSE
Mit Ananas-Basilikum-Salat

Das Aperitivo 1x2: Jeden Dienstag von 18 bis 21 Uhr. Einmal zahlen-Doppelt genießen.

Vorbestellung unter www.brechts.de oder <https://brechts.de/valentinstag-im-brechts-steakhaus>