

DESSERT

130	MOUSSE À CHOCOLAT ^{5,8,15,22,24} mit Kardamom-Minz-Beeren	8,50
-----	---	------

EIS

140	EISBECHER MIT RAFFAELLO	6,00
141	MINZ-BECHER	6,00
142	AMARETTO-BECHER	6,00
143	EISBECHER MIT GIOTTOS	6,00
144	NUSSKNACKER	5,50
145	EISBECHER MIT ROCHER	6,00
146	BANANEN-BECHER	5,50
147	EIERLIKÖR-BECHER	6,00
148	SCHWARZWALD-BECHER	6,00
149	AMARENA-BECHER	6,00
150	MALAGA-BECHER	6,00
151	SCHOKO-BECHER	5,00
152	KIWI-BECHER	5,50
153	ERDBEER-BECHER	6,00
154	ANANAS-BECHER	5,50
155	FRÜCHTE-BECHER	6,00
156	BANANA SPLIT	5,50
160	JOGHURT-KIWI	5,00
161	JOGHURT-AMARENA	5,00
162	JOGHURT-ERDBEER	5,00
163	JOGHURT-BANANE	5,00
164	JOGHURT-FRÜCHTE	5,00
170	EISKAFFEE	3,50
171	EISSCHOKOLADE	3,50
172	MILCHMIX	3,50

BEER

BERLINER PILSNER ¹⁹	0,5l Fl	3,50
ERDINGER WEISSBIER ¹⁹	0,5l Fl	3,50
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5l Fl	3,50
KÖNIG ALKOHOLFREI	0,33l Fl	3,50

CRAFT BEER

BROOKLYN EAST I.P.A.	0,33l Fl	3,00
BRLO PORTER	0,33l Fl	3,00
BRLO WEISSE	0,33l Fl	3,00
BRLO WEISSE Himbeer / Waldmeister	0,33l Fl	3,00

WATER

VIVA CON AGUA	0,33l Fl	2,50
VIVA CON AGUA	0,75l Fl	4,50

SOFT DRINKS

HOMEMADE «VINCENT» ICE TEA	0,5l Fl	3,00
COCA COLA / COKE LIGHT / SPRITE	0,33l Fl	3,50
SAFT (Apfel, Orange, Cranberry, Rhabarber)	1,0l Fl	4,50
COCA COLA / COKE LIGHT	1,0l Fl	4,50
SPRITE / FANTA	1,0l Fl	4,50
TONIC WATER ^{10,28,29}	1,0l Fl	5,50
GINGER ALE ^{28,29} / BITTER LEMON ^{10,29,30}	1,0l Fl	5,50

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE: 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid | Sulfite, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Laktose, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Gewächst, 12. Taurin, 13. Aspartam, 14. Süßungsmittel, 15. Eier, 16. Sesam, 17. Soja, 18. Sellerie, 19. Gluten, 20. Senf, 21. Fisch, 22. Erdnüsse, 23. Krustentiere, 24. Nüsse, 25. Weichtiere, 26. Lupinen, 27. Pektin, 28. Aromastoffe, 29. Zitronensäure, 30. Ascorbinsäure, 31. Konservierungsstoffe, 32. Säuerungsmittel Phosphorsäure, 33. Johannisbrotkernmehl, 34. Gelatine, 35. Nitrat, 36. Phenylalaninquelle, 37. Formfleischwiderschinken, 38. aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, 39. hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch

WINE*(Flasche 0,75l)**White*

FRANZ HAHN PFALZ Riesling	(1,0l Fl)	13,00
PFÄFFMANN PFALZ Weißburgunder		14,00
M.A.N. SÜDAFRIKA Chardonnay «Padstal»		19,00
KONRAD SALWEY BADEN Grauburgunder		21,00
PERRIN FR 2018 Côtes du Rhône Réserve		25,00
BRANCOTT NZ 2018 Sauvignon Blanc		29,00

Rosé

PATRIARCHE FR 2017 Syrah		14,00
DAUPHINS FR Grenache, Syrah, Cinsault		19,00

Red

LERGENMÜLLER PFALZ Cabernet	(1,0l Fl)	13,00
SCHRÖDER&SCHYLER FR 2017 Merlot		14,00
BANROCK AU 2014 Shiraz ^{8,15}		19,00
KONRAD SALWEY BADEN Spätburgunder		23,00
PERRIN FR 2017 Côtes du Rhône Réserve		25,00
SOTTANO AR 2017 Malbec «Sottano Reserva»		27,00

Sparkling (Flasche 0,75l)

PROSECCO		11,00
ENGEL DE Rieslingsekt extra dry		19,00
POMMERY FR Brut Royal		49,00

Hinweis: Alle Weine enthalten Sulfite.

Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.

*Bestellhotline: 030 / 275 720 37**Abholung:*

*12:30 – 22:00 bei Brechts Steakhaus,
Schiffbauerdamm 6-7, 10117 Berlin
shop.ganymed-brechts.de*

STARTERS

001	BRUSCHETTA AGLIO OLIO	3,50
002	IN PORTWEIN GEREIFTE DATTELN IM SPECKMANTEL ²⁴ karamalisierte Walnußkerne	7,50
003	CURRYWURST MIT POMMES ^{3,8,18,35}	8,50
004	TAGESSUPPE	5,50
005	COMTÉ-KÄSE ^{8,22,24} französischer Kuhkäse, 24 Monate gereift, mit einem Touch von Haselnuß	7,90
006	FENCHELSALAMI ^{2,3,22,39}	7,00
007	BAYONNER SCHINKEN ^{2,3,22,38}	7,00
008	ANTIPASTI ²² Aubergine Zucchini Paprika Zwiebeln	6,50
009	WEINBAR-TERRINE ^{15,19,22,26} hausgemachte Ententerrine Brioche Passionsfruchtcoulis	6,00
010	SARDINEN ^{2,14,21,22} Jahrgangssardinen Zitrone Butter Ciabatta	9,00
011	BRETAGNE ^{8,15,21,23} Kaisergranat 2 Crevetten Himbeervinaigrette Rouille	8,00
012	HUMMUS ^{2,8,22,24} Kichererbsenpüree Olivenöl Knoblauch	5,00
013	BRUSCHETTA ^{8,19,22,24} 3 Stck. Ciabatta mit Tomaten Knoblauch	5,00

014	GARNELEN ^{18,21,22,24} gebratene Garnelen Knoblauch Kräuter	9,00
015	BURGUNDERSCHNECKEN ⁸ Schnecken Kräuterbutter	9,00
016	OKTOPUS-SALAT (WARM) ^{21,22,23} gegrillter Oktopus Knoblauch Petersilie	9,00
017	RISOTTO ^{8,18,22,24} Risotto Provençal	7,00
018	ZWIEBELSUPPE ^{18,26} karamalisierte Zwiebeln Portweinsauce geriebener Emmentaler	8,00
019	QUICHE LORRAINE ^{8,15,19,39} Speck Ei Zwiebel Sahne	6,00
020	ZIEGENKÄSE ^{8,22,24} gratinierter Ziegenkäse Honig Rosmarin	7,00
021	LACHSTATAR ^{15,16,19,21} Wasabi-Mayonnaise Brotchip	8,50
022	RINDER-CARPACCIO handgeklöpft Champignons Rucola Parmesan	9,50

SALAT

030	GREEN SALAD (VEGAN) ^{20,24,26} Zupfsalate Spinat Minze Apfel Hummus Gurke Nüsse Balsamico Dressing	7,90
031	CAESAR SALAD ^{15,19} Romanasalat Caesar Dressing gegrillte Hühnerbrust Croûtons Bacon Parmesan	9,50
032	BUFFALO SALAD ^{2,5,8,20,24} Zupfsalate Rucola Fenchelsalami Büfelmozzarella Basilikumpesto Kirschtomaten Balsamico Dressing	9,50
033	BRECHTS SALAD ^{8,20,21,24,34} Gemischter Salat Minze Apfel Parmesan Crumble gebeizter Lachs Orangespuma karamalisierte Walnüsse	13,50
034	SALAT «MONA» (SÜSS-SAUER) ^{2,4,8,14,16,19,26} grüner Salat Orangenfilets Ziegenkäse Rinderfiletstreifen	13,00

FLAMMKUCHEN / PIZZA

040	ELSASS ^{8,19,39} Speck Crème Fraîche Zwiebeln Käse	7,90
041	VEGAN ^{8,19} Süßkartoffelcreme mediteranes Gemüse Tomaten Zwiebeln	8,50
042	BÜFFEL ^{8,19,22,24} Tomate Mozzarella Zwiebeln Rucola Pesto	9,00
043	SALAMI ^{2,3,8,19,20,39} Tomate Mozzarella Fenchelsalami Zwiebeln	9,50
044	ARTISCHOCKE ^{6,8,19,22} Tomate Mozzarella Artischocke Champions Oliven Zwiebeln	10,00
045	MEERESFRÜCHTE ^{5,8,19,21,22,23} Tomate Mozzarella Lachs Oktopus Venusmuscheln Zwiebeln	12,00
046	KÄSE ^{2,3,8,19,22} Tomate Mozzarella Roquefort Birne Zwiebeln	10,00
047	SCHINKEN ^{2,3,8,19,22,38} Tomate Mozzarella Bayonner Schinken Rucola Zwiebeln	9,00

SAISONAL

050	MUSCHELN ^{8,21,23,26} Muscheln Weißweinsauce Zwiebeln	7,90
-----	---	------

EXTRAS

060	HAUS-MARINIERTE OLIVEN ^{5,8,19,20,22,24}	5,00
061	HAUSGEMACHTES BROT + BUTTER ^{8,15,16,19}	3,00

BURGERS

Alle Burger werden mit Fries serviert

070	TERIYAKI BEEF BURGER ^{2,4,8,16,17,19,24} Beef Patty (180g) Teriyaki Sauce Blattsalat	7,50
071	CHEESE BURGER ^{2,4,8,16,17,19,24} Beef Patty (180g) Teriyaki Sauce Blattsalat Gruyère	9,00

072	HALLOUMI BURGER ^{1,8,15,19} Halloumi Rucola Ajvar	9,50
073	BACON CHEESE BURGER ^{8,15,19,24} Beef Patty (180g) BBQ Sauce Blattsalat Gruyère Bacon	10,50
074	CHICKEN BURGER ^{5,19} Huhn Mangochutney Rucola	9,50
075	MOZZARELLA BURGER ^{1,8,15,19} Beef Patty (180g) Teriyaki Sauce Blattsalat Büffelmozzarella	12,50
076	VEGAN BEEF BURGER ^{2,4,17,19,24,26} Erbsenprotein-Patty Avocado Tomatenmarmelade Röstzwiebeln	9,50

SIDES

080	FRIES	small	4,00	large	7,50
081	SALAT ²⁰	small	4,00	large	7,50
082	OFENKARTOFFEL				4,50
083	KARTOFFELPÜREE ⁸				6,50
084	MEDITERRANES GEMÜSE				4,50
085	ZWIEBELSCHMAND ⁸				3,50

SAUCES

090	PORTWEINJUS ^{2,3,5,8,18,19}	6,00
091	BRECHTS BBQ SAUCE ^{2,3,5,8,18,19}	3,50
092	GRÜNE PFEFFERJUS ^{2,3,5,8,18,19}	4,00
093	KRÄUTERBUTTER ⁸	2,50
094	TRÜFFEL-MAYONNAISE ^{15,20}	4,00

GRILLBOXEN UND KOCHBOXEN AUF ANFRAGE.

WEITERE SPEZIALITÄTEN AUF ANFRAGE.

STEAKS UND PASTA

Alle Steaks werden mit Fries und Salat serviert

100	RUMP STEAK Ladies' Cut (180g) Gentlemen's Cut (250g)	19,50 23,50
101	FILET STEAK Ladies' Cut (180g) Gentlemen's Cut (250g)	21,50 26,00
102	ENTRECÔTE (350g)	31,50
103	DRY AGED RUMP STEAK (250g)	32,00
104	DRY AGED RIB EYE (350g)	49,00
105	PENNE ABRUZZESE ^{5,8,19} Pikante Tomaten-Schafskäse-Sauce	8,50
106	SPAGHETTI AMATRICIANA ^{5,8,19} Tomaten-Lorbeersauce Speck Zwiebeln	9,50
107	LINGUINE SCAMPI AGLIO OLIO ^{8,19,23} Garnelen Knoblauch	13,50
108	SPAGHETTI CARCIOFI MENTA ^{19,26} Rote-Linsen-Pesto Artischockenherzen Minze	11,50
109	RIGATONI RAGOUT ^{5,8,18,19} Rinderragout	12,00
110	PASTA «FRUIT DE MER» ^{8,18,21,23,24,26} Lachs Oktopus Venusmuscheln Weißweinsauce	16,00

SPECIAL

120	ENTENBRUST gebratene Entenbrust mit Salat	15,00
121	FISCH DES TAGES ^{8,18,19,20,21,22,24} Fragen Sie uns für mehr Informationen	15,00
122	GEGRILLTER HUMMER Linguini Hummer-Bisque	29,90
123	WEINBAR SPECIAL FÜR ZWEI ^{8,15,16,19,20,21} Steak Lachs Tatare mit Pommes Salat Pommery-Senf-Sauce	49,00
124	CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI Rinderfilet Cassoulet Rosmarinkartoffeln Pommery-Senf-Sauce (40 Minuten Zubereitungszeit)	70,00