

NORDIC BY NATURE

HAMACHI & KAISERGRANAT

18 €

*Staudensellerie Sud & Apfel Senfsaat Salat & Moosbeeren
schwarzer Knoblauch & Kürbis Kopfsalat Ragout*

TIEFSEE MUSCHELRISOTTO

27 €

*Belper Knolle & Salzkraut Fenchel
Bouillabaisse Sud & Joghurt Molke & Anis Öl*

BETE RISOTTO

26 €

*Pumpnickel Granola & Olivencreme
Maniok & Moosbeere*

WILDHASE RAGOUT & RÜCKEN

32 €

*Staudensellerie & Cognac Beurre Blanc
Graupeneintopf la Braca & Steinpilz Espuma*

GEANGELTER ZACKENBARSCH

32 €

*Senfgurke & Kaviar & Wruke
Artischocke & Belper Knolle*

BRACA... ALL TIME KLASSIKER

BALTISCHE FISCHKRAFT

13 €

*Meeresfrüchtesud aus Tomate & Hummer
Nordische Kräuter & Aromen & Tiefsee Muschel*

DAILY AUF 'N`TISCH FÜR 2

33 €

*Täglich neu inspiriert. Wir informieren Sie gern.
z.B. Gegrillter Pulpo, Burrata, Tatar, gesalzener Salat,
Hummus und und und.....*

GEBACKENE SIZILIANISCHE SARDINEN FISH & CHIPS STYLE

17 €

*Panierte gebackene Sardinen
BRACA Fries & Limonen-Knoblauch-Aioli
gepickelte Zwiebel & Spitzkohl Slaw*

BRACA PIMENTOS DIPPERN

13 €

*gerösteten Spicy Pimentos
Jalapeño Mayonnaise & Sesam*

BRACA FRIES

13 €

*Pommes in Mais crumble panada
Rote Zwiebel- & Peperoni-Mayo
Koriander & Sesam*

SPARGEL & BABA GANOUSH  

26 €

*lackierter Tofu & Granatapfel
Sumach & Saaten Crunch
Baby Leaf Salat*

BRACA SALAD 

23 €

*Ziegenweickäse DOP & Saaten & Spicy Nüsse
Rettich & Junge Feige & Schalotten Vinaigrette*

STEAKS AUS DEM
BEEFER & LAVASTEINGRILL

46 € | ca. 300 gr *Entrecôte* *täglich das Beste*

46 € | ca. 300 gr *Rumpsteak* *täglich das Beste*

35 € | ca. 220 gr *Marensin Perlhuhn* *frz. Label Rouge Geflügel*

nach Angebot *Daily Grill* *täglich das Beste*

*Wir servieren immer mit Süßkartoffel-Sobrasada-Püree &
Rauch-Béarnaise, BRACA Steaksauce & Butter
Zusätzlich wählen Sie bitte aus einer der anderen Beilagen –
gerösteten Pimentos & Jalapeño Majo oder grüner Spargel & Trüffel Pecorino*



CHATEAU BRIAND FILET VOM FRZ. CHAROLAIS GOURMET RIND FÜR 2 PERSONEN

89 € | ca. 550 gr.

*BRACA Steaksauce & Butter
Nussbutter & Kubeben Pfeffer*

13 € | Beilage

BRACA empfiehlt

grünem Spargel & Trüffel Pecorino & Kartoffel Trüffel-Rahm

oder wählen Sie für je 2 Personen aus den folgenden Beilagen

BRACA Fries | Süßkartoffel Sobrasada Püree

Getrüffelter Spinatsalat & Ziegenrahm Käse | Kalbs Jus Portwein Schalotten

BRACA Pimentos Dipperrn | Kimchi Spitzkohl Slow

grüner Spargel & Trüffel Pecorino | Graupeneintopf la BRACA

Charolais – eine alte frz. Rinderrasse aus der Region Charolles, weiße Rinder mit einer ausgeprägten Muskulatur für einzigartigen Geschmack

Marensin Perlhuhn – ein reines Freiland gehaltenes Geflügel was zu gewissen Jahreszeiten in Pinienwäldern in der Region von Bordeaux aufwächst und sich von dem ernährt, was es auf Wiesen & Wäldern findet, zugefüttert werden die Perlhühner mit Mais, Gräsern & Kräutern

SPECIALS DES TAGES

Ob Cut, Fang oder Dessert, immer neu inspiriert, wir informieren Sie gern



BEFORE YOU LEAVE

VACHERIN MONT-D'OR

16 €

*Panna Cotta vom Vacherin & Senf Eis
Radicchio & Portwein
Hanfsamen Kern Crumble & gepickelte Holunderblüte*

KÜRBIS & HEUMILCH

12 €

*weiße Schokoladen Ganache
Kürbis eingelegt & Eis & Hafer Cracker*

TIRAMISU „BRACA“

11 €

Cantuccini & Mascarpone, Banane & Kandis

PFIRSICH WEIßDORN SORBET

12 €

*Hagebutten Pavlova & Fichtenspitzen
Vogelbeeren & Wild Winterkraut*