

BRACA A LA CARTE

HIRSCH TATAR & KRABBE

18 €

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

GÄNSELEBER BRIOCHE CROQUE

21 €

*Sellerie Trüffel Espuma
Gänsebrust Schinken
Dörrobst Rauch Konfitüre*

BALTISCHE FISCHKRAFT

13 €

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

MARONEN STEINPILZ SUPPE

14 €

Trüffel Brioche & gebackenes Eigelb & Granola

BRACA SALAD

23 €

*Reinen Ziegenweichkäse DOP & Saaten & Spicy Nüsse
Rettich & Junge Feige & Schalotten Vinaigrette*

AQUARELLO RISOTTO



29 €

Pumpkin Spice Ragout & Portwein Radicchio & Belper Knolle

BARBARIE ENTENBRUST

32 €

*Pastinaken Petersilien Rahm & Pinienkern Crumble
frischer Trüffel & Kalbs Butter Beurre Blanc*

FILET VOM ZACKENBARSCH LEICHT GERAUCHT

32 €

*Gurken, Sellerie & Kaviar Salat
Grünkohlstampf & Soljanka Sud*

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 & BRACA Butter*

*Zusätzlich wählen Sie bitte aus einer unserer beiden 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 Filet

*BRACA Steaksauce & BRACA Butter
Nussbutter & Kubeben Pfeffer*

13 | Beilage

BRACA Signature Empfehlung

grüner Spargel & Trüffel Pecorino | Kartoffel Trüffel

oder wählen Sie für je 2 Personen

BRACA Frie's

Süßkartoffel Sobrasada Püree

Getrüffelter Spinatsalat & Ziegenrahm Käse

Kalbs Jus Portwein Schalotten

BRACA Pimentos Dippern

Kimchi Spitzkohl Slow

BRACA Fries

Kartoffel Trüffel Rahm

grüner Spargel & Trüffel Pecorino

Graupeneintopf la Braca

Charolais – eine alte frz. Rinder Rasse 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

TIRAMISU „BRACA“

11 € *Cantuccini & Mascarpone, Banane & Kandis*

PFIRSICH WEIßDORN SORBET

12 € *Hagebutten Pavlova & Fichtenspitzen
Vogelbeeren & Wild Winter Kraut*

BRACA „ALLES KÄSE“

19 € p.P *Käse vom Käsebuffet & Dörrobst Haselnussbrot & Schwedisches Knäckebröt
Vogelbeeren & Wild Winter Kraut & Chutney*