

# Brackstedter Mühle

## „Klassisches“

### Brackstedter Hochzeitssuppe



Ofenfrischer Schweinebraten ~ Ofenfrischer Rinderbraten  
Rahmchampignons ~ Bunte Gemüseauswahl  
Kartoffelkroketten ~ Petersilienkartoffeln



Vanilleeis ~ Heiße Kirschen ~ Schlagsahne

pro Person 41,90 €

## „Modernes“

### Rahmsüppchen von grünem Curry und Schokolade ~ Gegrillter Teriyakispieß



Gebratenes Zanderfilet ~ Spitzkohl ~ Kartoffelrisotto



Rosa gebratenes Roastbeef ~ Grissini-Tomaten-Kruste  
Zwiebelkonfit ~ Bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelgratin



Ziegenkäse-Eis ~ Brombeeren ~ Rosmarin ~ Nusscrunch

pro Person 64,70 €

## „Vegetarisches/Veganes“

Blattsalate ~ Kräuternessig ~ Kresse ~ Gebratene Pilze ~ Croûtons



Kokossüppchen



Geschmorte Topinambur ~ Sojasoße ~ Spitzkohl ~ Kartoffelstampf



Schokoladenbrownie ~ Karamell-Toffee-Eis

pro Person 55,70 €

## Nicht nach Ihrem Geschmack? Kein Problem!

Gestalten oder ergänzen Sie ein einheitliches Wunschmenue für Ihre Veranstaltung ab 15 Personen (ohne Kinder) mit unserem Baukastensystem.

Die hinterlegten Preise gelten bei 3- und 4-Gang-Menue, ab einem 5-Gang-Menue sind 10% (gerundet) vom Hauptgang in Abzug zu bringen.

### Kalte Vorspeisen

**Bitte wählen Sie eine Vorspeise für alle Gäste,  
für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.**

Tomaten-Brot-Salat ~ Rauke ~ Landschinken	11,90 €	
Wald- und Wiesenvariation à la Brackstedter Mühle (z.B. Wildschinken ~ mariniertes heimisches Gemüse Heidschnuckensalami ~ Heublumenkäse ~ Rote-Bete-Dip)	16,50 €	
Sauerbraten von der Entenbrust ~ Feldsalat ~ Himbeervinaigrette	14,60 €	
Rosa gebratene Entenbrust ~ Orangen ~ Honig ~ Hagebutte ~ Walnuss	15,20 €	
Geschmolzener Ziegenkäse ~ Hauseigener Honig ~ Rapunzelsalat	13,40 €	
Carpaccio vom Rind	15,20 €	
Geräucherter Saibling ~ Sahnemeerrettich	11,60 €	
Räucherlachs ~ Reibeküchlein ~ bunte Blattsalate	12,00 €	
Räucherlachsrollchen ~ Frischkäse ~ bunte Blattsalate	12,80 €	
Gebeizter Lachs ~ Senf-Dill-Soße ~ bunte Blattsalate	13,40 €	
Zwei Riesengarnelen ~ Tabouleh-Salat (Couscous-Salat)	16,50 €	
Bunte Blattsalate ~ Kräuteressig ~ Kresse ~ Croûtons	9,50 €	vegan
Gebratene Pilze ~ Feldsalat	10,80 €	vegan

### Suppen

**Bitte wählen Sie eine Suppe für alle Gäste,  
für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.**

Brackstedter Hochzeitssuppe (aus der Terrine)	9,00 €	
Kraftbrühe vom Tafelspitz ~ Gemüse ~ Flädle ~ Backerbsen	9,20 €	
Saisonales Gemüserahmsüppchen	7,80 €	vegetarisch
Tomatencremesuppe ~ Sahnehaube	7,80 €	vegetarisch
Geeistes Gurken-Dill-Süppchen ~ Joghurt	8,00 €	vegetarisch
Pilzrahmsuppe ~ Schwarzbrotcroûtons	8,00 €	vegetarisch
Rahmsuppe von der Karotte ~ Vanille	8,00 €	vegetarisch
Tomaten-Orangen-Essenz ~ Ricottaravioli	8,50 €	vegetarisch
Rahmsuppe von grünem Curry ~ Schokolade	8,50 €	vegetarisch
Kokos-Curry-Süppchen	9,10 €	vegan
Hokkaido-Cremesüppchen ~ Paprika ~ Chili ~ Kokos ~ Öl ~ Kerne	9,10 €	vegan

## Zwischengänge/warme Vorspeisen

**Bitte wählen Sie einen Zwischengang/eine warme Vorspeise für alle Gäste,  
für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.**

Gegrilltes Eismeerforellenfilet ~ Meerrettichkruste ~ Apfel-Linsen	16,50 €	
Maispoularde ~ Lauchgemüse ~ Kartoffelsabayon	16,50 €	
Gebratenes Zanderfilet ~ Spitzkohl ~ Kartoffelrisotto	17,00 €	
Seeteufel ~ Salbei ~ Landschinken ~ Tomatisierte Tagliatelle	18,30 €	
Zwei Riesengarnelen ~ Zitronengras ~ Tomaten ~ Spaghetti ~ Chili	18,10 €	
Frischkäse-Thymian-Ravioli ~ Sahnesoße	14,00 €	vegetarisch
Kräuterrisotto ~ Gemüsechips	13,80 €	vegan

## Hauptgänge

**Bitte wählen Sie einen Hauptgang für alle Gäste,  
für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.**

Schweinebraten ~ Rinderbraten ~ Rahmchampignons bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelkroketten ~ Petersilienkartoffeln	24,00 €	
Schweinefilet ~ Putenmedaillons ~ Kräuterchampignons bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelkroketten	26,60 €	
Schweinefilet ~ Rinderfilet ~ Kalbsfilet ~ Burgunderjus ~ Rahmsauce Zwiebelkonfit ~ Pilze ~ bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelkroketten	29,60 €	
Hirschkalbsbraten ~ Schweinefilet ~ Pfifferlinge ~ Preiselbeerbirne Brokkoli in Mandelbutter ~ Kartoffelkroketten ~ handgeschabte Spätzle	28,20 €	
Hirschrückenmedaillons ~ Schweinefilet ~ Preiselbeerjus gebratene Birnenspalten ~ Austernpilze in Rahm ~ Brokkoli ~ Kartoffelkroketten	31,20 €	

## Hauptgänge mit mehreren Fleischsorten

**servieren wir ausschließlich in 3- oder 4-Gang-Menues.**

Schweinefilet ~ wahlweise natur oder mit Senf-Kräuter-Kruste bunte Gemüseauswahl ~ Herzoginkartoffeln	26,80 €	
Rosa gebratenes Roastbeef ~ Grissini-Tomaten-Kruste Zwiebelkonfit ~ bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelgratin	27,40 €	
Rinderfilet am Stück gebraten ~ bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelgratin	30,50 €	
Rinderfiletsteak ~ fermentierter Bergpfeffer Sc. Bearnaise ~ Kräuterbutter ~ Bohnen ~ Kartoffelgratin	32,00 €	
Filet vom deutschen BIO-Rind ~ bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelgratin	44,00 €	
Glacierter Braten aus der Kalbskeule ~ Rahmsauce ~ Kräuterchampignons Blumenkohl ~ Buttermöhren ~ Kartoffelkroketten ~ Spätzle	27,80 €	
Kalbsfilet am Stück gebraten ~ Glacierte Schalotten feine Gemüseauswahl ~ Mohnspätzle	32,20 €	
Filet und Karree vom Lammrücken ~ würzige Senfkruste feine Bohnen ~ Kartoffelgratin	32,20 €	
Wildschweinmedaillons ~ Kirschen ~ grüner Pfeffer Cognacsahne ~ Brokkolimousse ~ Kartoffelkroketten	29,80 €	

## Vegetarische/Vegane Hauptgänge

**Bitte wählen Sie einen vegetarischen/veganen Hauptgang für alle Gäste,  
für einzelne Vegetarier/Veganer haben wir stets eine Tagesempfehlung.**

Gefüllte Wraps ~ Schafskäse ~ Tomaten ~ Lauchzwiebeln	vegetarisch	23,20 €
Gefüllte Cannelloni ~ Körniger Frischkäse ~ Spinat ~ Tomatensoße	vegetarisch	23,50 €
Waldpilze ~ Honig ~ Kräuter ~ Rahm ~ Serviettenknödel	vegetarisch	23,80 €
Peperonata ~ Basilikum ~ Parmesan cracker ~ Gebratene Polenta	vegetarisch	25,00 €
Gebackene Kartoffel-Kräuter-Waffel ~ Paprika-Zucchini-Gemüse ~ Basilikumdip	vegetarisch	26,90 €
Gemüsemaultaschen ~ Kräuterschaum	vegan	22,60 €
Geschmorter Topinambur ~ Sojasoße ~ Spitzkohl ~ Kartoffelstampf	vegan	25,60 €

## Desserts

**Bitte wählen Sie ein Dessert für alle Gäste,  
für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.**

Gemischtes Eis ~ Schlagsahne		7,80 €
Grießflammerie ~ Früchte		8,60 €
Vanilleeis ~ Heiße Kirschen ~ Schlagsahne		8,90 €
Kaiserschmarrn ~ Mandeln ~ Äpfel ~ Vanilleeis		9,60 €
Mousse au chocolat ~ Früchte		10,40 €
Hausmacher Eisparfait ~ Früchte		10,40 €
Brackstedter Honigparfait ~ Hippen ~ Früchte		11,20 €
Schokoladenküchlein ~ Hausgemachter Eierlikör ~ Blutorangensorbet		11,20 €
Ziegenkäse-Eis ~ Brombeeren ~ Rosmarin ~ Nusscrunch		11,00 €
Rosmarin-Crème-Brûlée ~ Walnusseis ~ Zwetschgen		11,20 €
„Süße Verführung“	(verschiedene Desserts nach Art des Hauses)	12,50 €
Sorbet der Saison ~ Früchte	vegan	9,50 €
Frischer Obstsalat	vegan	9,50 €
Schokoladenbrownie ~ Karamell-Toffee-Eis	vegan	11,00 €

## **Sorbets (ab 5-Gang-Menue)**

Sorbet nach Jahreszeit (z.B. Zitrone, Holunder, Holunderblüte, Blutorange) aufgegossen mit Champagner oder Grappa		9,00 €
---	--	--------

## **Käse (ab 5-Gang-Menue)**

Ziegenfrischkäse ~ gratinierte Feige		12,50 €
„Käsefondue“		15,50 €
Zillertaler Bergkäse ~ Preiselbeer-Meerrettich-Chutney		15,80 €
Auswahl französischer Rohmilchkäse		16,00 €