



September

Dreierlei Maulhäppchen

Gekochter Kalbstafelspitz
Frankfurter Kräuterschaum | glasiertes Wurzelgemüse |
Meerrettich | Kartoffelreibekuchen

oder

Gegrilltes Lachsfilet
Linguine | Avocado | Kirschtomaten

Blaubeeren
Blätterteig | Schmand | Honig

Oktober

Dreierlei Maulhäppchen

Kalbsgeschnetzeltes
Buttergemüse | Kartoffeln

oder

Rotzungenfilet im Kräutermantel
Sauce maitaise | glasierte Möhren | Erbsen
Risotto

Birnentarte
Schokoladeneis

November

Dreierlei Maulhäppchen

Geschmorte Hirschschulter
Wirsinggemüse | Dauphinekartoffeln

oder

Saiblings Filet vom Grill
Kartoffel-Senfkruste | Meerrettichsauce | Zuckerschoten |
Kräuterreis

Pflaumenstrudel
Walnusseis

Dezember

Dreierlei Maulhäppchen

Geschmorte Entenkeule
Rotkohl | Rosenkohl | Kartoffelknödel

oder

Saltimbocca vom Zanderfilet
Italienischer Landschinken | Salbeipesto
Tomatenrisotto

Rumtopf
Vanilleeis | Blätterteig

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen. Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser Servicepersonal. Angebote und Änderungen unter Vorbehalt und nach Verfügbarkeit.


Das weitere Angebot der „Brasserie an der Oker“ finden Sie auf unserer Webseite unter www.brasserie-braunschweig.de.

Wir servieren das Abend-Menü Montag bis Sonntag 18.00 bis 21.00 Uhr.

Um eine frühzeitige Tischreservierung wird gebeten, auch über www.brasserie-braunschweig.de möglich.

Brasserie
an der Oker

im Steigenberger Parkhotel Braunschweig
Nîmes-Straße 2 · 38100 Braunschweig
Tel. +49 531 48222-820
brasserie@braunschweig.steigenberger.de

 www.facebook.com/SteigenbergerParkhotelBraunschweig

Geschäftsanschrift:
arcona 15. Hotelbetriebsgesellschaft mbH · Steinstraße 9 · 18055 Rostock

Brasserie
an der Oker

„Bonne soirée Menü“ 2019

Unser Abend-Menü des Monats

Das Abend-Menü ab 18.00 Uhr
39,00 € pro Person



Januar

Dreierlei Maulhäppchen

Rindermedallions
Jus | Rosenkohl | glasierte Karotten | Schupfnudeln

oder

Gebratenes Filet vom Zander
Wurzelgemüse | Rieslingschaum | Dillkartoffeln

Zwetschgenragout
Vanilleeis | Nusskuchen

Februar

Dreierlei Maulhäppchen

Geschmorte Rinderschulter
Spitzkohlrhahm | Kartoffeln

oder

Kabeljaufilet
Fenchel-Tomatengemüse | Kartoffelstampf

Schokoladenmousse
marinierte Früchte | Vanilleschaum

März

Dreierlei Maulhäppchen

Geschmorte Ochsenbacke
Rotweinjus | Spitzkohl | Karotten-Kartoffelstampf

oder

Fischfilet in Folie
Gemüwestreifen | Zitronensauce | Salzkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanilleeis

April

Dreierlei Maulhäppchen

Saltimbocca vom Hähnchen
Salbeijus | Pilzrisotto

oder

Rotbarschfilet
Champignonrahm | Tagliatelle

Rhabarbergrütze
Crumble und Vanillesahne

Mai

Dreierlei Maulhäppchen

Maispoularde
Spargelragout | Kartoffeln

oder

Schollenfilet
Blattspinat | Bärlauchrisotto

Törtchen von der Erdbeere

Juni

Dreierlei Maulhäppchen

Steak & Frites
Hüftsteak vom Australischen Weide Rind
Café de Paris Butter | Confierte Tomaten
Pommes Frites

oder

Backfisch vom Kabeljau
Kartoffel-Gurkensalat | Remouladensauce

Panna cotta
Mango | Minze

Juli

Dreierlei Maulhäppchen

Cordon Bleu vom Kalb
Apfelweinjus | Brokkoli | Buttermöhren | Bratkartoffeln

oder

Lachsfilet „Gärtnerin Art“
Zitronenbutter | saisonales Gemüse | Butterkartoffeln

Crème Caramel
marinierte Erdbeeren

August

Dreierlei Maulhäppchen

Schweinefilet
glasiertes Selleriegemüse | Kartoffelgratin

oder

Rotes Welsfilet „Schottische Art“
Whiskeyrahmsauce | glasierte Rüben | Pastinakenpüree

Birne Helene