



Saisonangebot Garnele*

07.03. bis 03.04.2017

Spinatschaumsuppe
Garnele, Meerrettichschaum
Spinat, Knoblauch, Safran

b,g,i,l

11,50 €

Caesar-Salad „Brasserie“
gegrillte Riesengarnele
Kapernfrüchte, Tomaten-Zwiebel Pickles
Parmesan, Olivenbrot

2,3,a,b,c,g,l

Kl. Portion 15,00 €

Portion 19,50 €

Riesengarnelen „Andalusische Art“
gegrillte Chorizo, Blattspinat, Artischocken, Paprika
Rosmarinkartoffel

5,b,g,l

Kl. Portion 18,50 €

Portion 24,00 €

Garnelen „Café de Paris“
Riesengarnelen, Café de Paris-Butter
confierte Tomaten, geröstetes Knoblauchbrot
Wildkräutersalat, Vinaigrette

3,a,b,c,g,i,j,l

Kl. Portion 18,00 €

Portion 26,00 €

Saisonangebot Scholle*

Im Mai – genauere Informationen zum Starttermin
gibt unser Servicepersonal.

Macchiato von der Tomate
Schollenfiletröllchen, Milchschaum
Gemüse-Paysanne

d,g,i

8,90 €

Fish und Chips
Schollenfilet, Mumme-Backteig, Zitronen-Schnittlauchcreme
Süßkartoffel Pommes

a,c,d,g,h,l,n

14,90 €

Scholle „Finkenwerder Art“
geklärte Butter, Speck, Perlzwiebeln, Röstbrot
Petersilienkartoffeln

a,c,d,g,j,l,n,3,5,1,6,12

18,50 €

Kreative Scholle
Ganze gebratene Scholle
mit der Garnitur Ihrer Wahl:

Sautierten Champignons, Perlzwiebeln, Lauch, Kartoffeln

a,n,d,g,j,l

19,90 €

Miesmuscheln, Kirschtomaten, Zucchini
pikanter Kartoffelstampf

a,n,d,g,12

20,90 €

Garnelen, Paprika, rote Zwiebeln, Kapern, Risotto

a,b,d,g,l,3,1

24,00 €

Saisonangebot Spargel*

Im Juni – eine Auskunft zum Angebotszeitraum
entnehmen Sie bitte der Speisekarte im Restaurant.

„Braunschweiger“ Spargelsuppe
mit geräuchertem Lachs
und Buttercroutons

2,11,16,a,c,d

7,50 €

Spargelsalat mit frischen Kräutern
Kirschtomaten und Holsteiner Katenschinken

2,8,11,i,j

10,50 €

Frischer Spargel vom Hof Rickmann
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise
und zerlassener Butter

11,16,c,i,j

15,50€

Katenschinken, Kochschinken und Parmaschinken ^{2,5,8}

+ 9,00 €

Wiener Schnitzel ^{8,16,a,c,e}

+ 12,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet ^{16,a}

+ 12,00 €

Tagliatelle mit Parmesansoße
gebratenem grünen und weißem Spargel
und confierten Kirschtomaten

2,16,a,g

17,80 €

Erdbeeren mit Vanille Parfait und Mandelgebäck

16,a,c,e

8,00 €

Business Lunch

Montag bis Freitag 12.00 bis 14.00 Uhr
(nicht an Feiertagen)

Genießen Sie ein wöchentlich wechselndes Angebot
mit verschiedenen Hauptgängen Fleisch, Fisch und vegetarischen
Speisen zur Wahl und dazu eine Suppe oder ein Dessert.
Dazu servieren wir ein Tafelwasser 0,25 l

14,90 € pro Person

Samstag-Lunch – Zwei-Gang-Menü

Samstags 12.00 bis 14.00 Uhr
(nicht an Feiertagen)

Mit besten Schlemmergrüßen vom Küchenchef.
18,50 € pro Person

Sonntagsbüfett

Sonntags 12.00 bis 14.00 Uhr
(nicht an Feiertagen, am 16.04. und 17.04.2017)

Büfett mit Vorspeisen, Hauptspeisen und Dessert –
ein Angebot für die ganze Familie

24,90 € pro Person
inklusive unbegrenzt Tafelwasser
Kinder bis 6 Jahre frei, 6 bis 12 Jahre 1,00 € pro Lebensjahr

Wir freuen uns über Ihre Tischreservierung unter
Tel. +49 531 48222-820 oder www.brasserie-braunschweig.com.

Inhaber der „Brasserie & Lounge Club-Card“ profitieren
von einem 10-Prozent-Rabatt-Vorteil – nicht an Feiertagen.
Wir beraten Sie gern.

Neben den in Auszügen genannten Speisen bieten wir
jeden Monat neu das Abend-Menü „Brasserie bonne soirée“
und ein Käse- und Dessertangebot sowie
eine Mövenpick-Eisauswahl an.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Serviceleistungen. Angebote unter Vorbehalt und nach
Verfügbarkeit, Änderungen vorbehalten.

Wir akzeptieren den Sodexo Restaurant Pass
als auch das Restaurantticket. Nähere Informationen unter
www.sodexo.com sowie www.ticket-restaurant.de.



Zusatzstoffe
1. Phosphat, 2. Konservierungsstoffe, 3. Farbstoff, 4. Süßungsmittel
5. Antioxidationsmittel, 6. Geschmacksverstärker, 7. Verdickungsmittel
8. Säuerungsmittel, 9. Emulgator, 10. Stabilisator, 11. Geschwefelt
12. Geschwärtzt, 13. Gewachst, 14. Koffein, 15. Chinin,
16. Milcheiweiß, 17. Taurin

Allergene
a. Gluten, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja,
g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid,
m. Lupine, n. Weichtiere

* Auskunft zu den Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Wunsch
bei unserem Servicepersonal.

Im Restaurant erhalten Sie auf Wunsch eine englische Speisekarte.
You can request an English menu card in the restaurant.

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
(warme Küche bis 21.00 Uhr)

Ganztägig servieren wie in der Bar „Lounge 1777“
kleine und warme Speisen, Kaffeespezialitäten, Bier, Softdrinks
und Cocktails. An warmen Tagen öffnen wir ab April unsere
Terrasse am Ufer der Oker für Sie.

www.facebook.com/SteigenbergerParkhotelBraunschweig

Brasserie an der Oker
im Steigenberger Parkhotel Braunschweig
Nîmes-Straße 2 · 38100 Braunschweig
brasserie@braunschweig.steigenberger.de

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



Brasserie

an der Oker

Frühjahrsspeisekarte

Ein Auszug aus unserem Gesamtangebot



Vorspeisen

Kopfsalatherz
Knuspriger Speck, Croutons
Caesardressing, Parmesanobel
1, 2, 5, 11, a, c, d, g, j, n

Portion 13,50 €

mit gebratener Riesengarnele
Maulhäppchen mit einer Garnele 6.50 €
Portion mit drei Garnelen 17.50 €

mit gebratener Maispouardenbrust
Maulhäppchen 6.50 €
Portion 16.50 €

Gebackener Ziegenkäse vom Biohof La Chèvrerie
Blatt- & Wildkräutersalat, Kürbiskern dressing
Rhabarberchutney
c, g, j

Maulhäppchen 6,50 €
Portion 14,50 €

Tatar vom Rind
Klassisch pikant gewürzt
Kartoffelvinagrette, Sauerrahm
Wachtelei
a, c, g, j

Kl. Portion 10,50 €
Portion 14,50 €

Suppe

Potage du Jour
Tagessuppe nach Marktangebot
Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal
Maulhäppchen 3,50 €
Portion 6,00 €

Fisch und Krustentiere

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Riesengarnelen
Grenobler Art 22,00 €
Gärtnerin Art 22,00 €

Bio-Doradenfilet
Grenobler Art 20,00 €
Gärtnerin Art 20,00 €

Grenobler Art
Kapern, Zitronenbutter
Kartoffel-Linsenragout
a, b, c, d, e, g, i, j

Gärtnerin Art
Beurre blanc, Gemüsebund
Kartoffel-Erbsenstampf
a, b, c, d, e, g, i, j

Unsere Bouillabaise
Safran-Tomatenbisque
Riesengarnele | Doradenfilet
Rotbarbe | Muscheln | sauce rouille
a, b, d, e, h, i, k, n, o, 2, 8, 11

Maulhäppchen 6,50 €
Portion 12,00 €

Vegane Speise

Vegane Pasta
Olivenölschaum, geschmorte Tomaten,
grüner Spargel, Pinienkerne
a, n, o, 11
13,90 €

Fleischgerichte

Geschmorte Ochsenbacke
Trüffelschaum, Sauce Robert
grüner Spargel, Kartoffel-Zitronenstampf
7, 9, a, c, g, l, j

Portion 17,50 €

Burger „Brunswick“
Mummezwiebeln, Kochschinken
Cheddar, Spiegelei, Süßkartoffel Pommes
a, d, h, l, j, k, n, o, 1, 3, 4, 5, 8, 11

Rindfleisch-Burger 220 g 14,50 €
Lachs-Burger 14,50 €

„Steak & Frites“
Bestes Fleisch vom
argentinischen Black Angus Rind
aus natürlicher Aufzucht der Marke Laschori
Sauce Béarnaise & Bratensaft
Süßkartoffel Pommes
wahlweise mit:

Saisonaalem Gemüse oder Beilagensalat
c, g, l, j, l, m
Roastbeef 200 g 24,50 €
Maispouardenbrust 200 g 19,50 €
Rinderfilet 200 g 26,50 €

Unsere Klassiker

Flammkuchen „La Chèvrerie“
Bio-Ziegenfrischkäse, Birnenspalten
Wirsing, Schmand, Honig
a, h, i, j, k, n, o, 8, 11

12.50

Wiener Schnitzel
Kapern, Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat
Preiselbeeren
a, c, g, l, j, l, m, 7, 9

Kl. Portion 15,50 €
Portion 22,50 €

Käseteller
Auswahl von französischem Rohmilchkäse
Feigensenf, Trauben, Nussbrot
11, a, c, g, j, l, m
14,50 €

„Türmergericht“ am Abend



Jeden Tag neu ist das Gericht des Tages – unser „Türmergericht“. Als Dank an das wunderbare Wahrzeichen „Türmer“ auf der Spitze des Turmes auf unserer Terrasse spenden wir 1,00 € von jedem verzehrten „Türmergericht“ an die Bürgerstiftung Braunschweig mit ihren vielen sozialen und ambitionierten Projekten.

Karfreitag Fisch-Büfett*

14. April 2017 ab 18.00 Uhr

Auszug

VORSPEISEN

Rauch- und Graved Lachs mit Meerrettichsahne
Dill-Senfsauce und Brioche

Rauchfischpralinen und Makrelenfilet mit Schmandgurken

Garnelenspieße auf Mango-Ananassalat

SUPPE

Hummerschaumsuppe mit Cognacrahm

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Butterfischsteak
Sauce Béarnaise

Paella „Brasserie“
Muscheln, Riesengarnelen, Meerbarbe, Maispoularde
Petersilienkartoffeln, Dijon Senf Reis, gebratene Eiernudeln

DESSERT

Früchtepyramide mit Kuvertüre

Apfelkrapfen mit Zimt und Zucker

35,00 € pro Person

Menü am Ostersonntag und -montag*

16. und 17. April 2017
Ab 12.00 Uhr und ab 18.00 Uhr

Festtagssuppe
Consommé vom Geflügel
grüner Spargel, Eierstich, Bärlauch Ravioli

Geräucherte Forelle
Frankfurter-Kräutertiramisu, Apfel-Radieschensalat, Karotte
Meerrettich

Rücken vom Salzwiesenslamm
Birken-Walnusskruste, Sauce Robert
glasierte Rüben, Dauphinekartoffeln

oder

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
Orangenschaum, Zucchini, rote Bete, Paprika-Risotto

Dreierlei vom Apfel

3-Gang Menü ohne Suppe 44,00 €
4-Gang Menü 52,00 €

Eine Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen
entnehmen Sie bitte der Speisekarte im Restaurant.