

BRACA ...ALL TIME KLASSIK

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.....*

SPARGEL & BABA GANOUSH

26 €

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

BRACA PIMENTOS DIPPERN

13 €

*gerösteten Spicy Pimentos
Jalapeño Mayonnaise & Sesam*

STEAKS AUS DEM BEEFER & LAVASTEINGRILL

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

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

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

79 € | ca. 550 gr *BRACA Steaksauce & BRACA Butter
Nussbutter & Kubeben Pfeffer*

Beilagen

BRACA Style mit grünem Spargel & Trüffel Pecorino & Kartoffel-Trüffel-Rahm

oder wählen Sie für 2 Personen für je 13 € aus diesen Beilagen

BRACA Fries | Sautierte Pfifferlinge | Süßkartoffel-Sobrasada-Püree

Trüffel Spinatsalat & Ziegenkäse | Beilagen Salat BRACA

Kalbs Jus Portwein Schalotte | BRACA Pimentos Dippern

Kimchi-Spitzkohl-Slaw | Grüner Spargel & Trüffel Peccorino

Kartoffel Trüffel Rahm

NORDIC BY NATURE SEAFOOD

FELSEN PULPO

21 € *Pfifferling & Brunnenkresse & Hibiskus
Süßkartoffel & Fichten Aioli*

FISCHKRAFT

18 € *Kohlrabi Salat & Süßholzcreme & Pfifferling
Buttermilchrahm & Trüffel*

GEBACKENE
SIZILIANISCHE SARDINEN
FISH & CHIPS STYLE

17 €

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

RISOTTO TIEFSEE MUSCHEL

27 €

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

FILET VOM WALLER

32 €

*Sauerkraut & Schnittlauch
Erbsen & Apfel & Forellen Kaviar*