Menu
No.

Restaurant
Manager

THE LONELY BROCCOLI.

11:00 - 22:00 Uhr

VORSPEISEN

CAESAR SALAT | Romana | Caesar's Dressing | Speck |	14
Kapern | Parmesan	
wahlweise:	
Josper Maishähnchen	21
Gegrillte Riesengarnelen	26
BURRATA | Tomaten | Balsamico | Pinienkerne |	15
Basilikum	
RINDERFILET TATAR | Belper Knolle | Brot	19
GULASCHSUPPE | Rindfleisch | Kartoffeln |	12
Sauerrahm | Kräuter	
BLUMENKOHLCREMESUPPE | Nussbutter | Rößchen |	12
Croutons	

HAUPTSPEISEN

MAX'S SALSICCIA | Balsamicojus | Kartoffelpüree |	26
Geschmorte Kirschtomaten	
OCHSENBACKE | Portweinjus | Kartoffelpüree |	28
Schmorschalotten | Bunte Karotten	

BURGER & SANDWICHES

werden mit Pommes serviert

WAGYU BEEF BURGER | Almkäse | Schmelzzwiebeln |	25
Speck | Gürkchen	
VEGGIE BURGER | Planty of Meat | Portobello-Pilze |	23
Rote Beete | Kräutersalat	

CUTS

Rinderfilet | 200g	34
Butter & Whisky Aged Ribeye | 300g	36
Zedernholz geräucherter Lachs | 200g	24
Black Tiger Riesengarnelen | 5 Stück	32
Maispoulardenbrust | 220g	21

BEILAGEN & SOSSEN

Pommes Frites | Bergsalz	6
Saisonales glasiertes Gemüse vom Markt	6
Buttriges Kartoffelpüree	6
Trüffel - Kartoffelpüree	8
Blattsalat | Weißes Balsamico Dressing | Tomaten	6
Chipotle BBQ Sauce	
Sauce Béarnaise	4
Portweinjus	4
	4

HOTEL CLASSICS

CLUB SANDWICH | Vollkorntoast | Maishähnchen |	21
Speck | Landei | Gürkchen	
THAI CURRY | Kokosnusscream | Sojasprossen	
wahlweise:	
Gebratene Maispoulardenbrust	28
Gegrillte Riesengarnelen	34
Gebratene Gemüse Dumplings	25
BOLOGNESE | Tagliarini | Rinderhackfleisch |	18
Tomatensugo | Parmesan	
SUGO | Tagliarini | Tomatensugo |	14
Getrocknete Kirschtomaten | Parmesan	

DESSERT

Tiramisu	9
Geschnittene Früchte	10

DRINKS

NEGRONI | Tanqueray Gin | Campari |	12.5
Manchino Amaranto Wermut	
WHISKEY SOUR | Bulleit Bourbon Whiskey |	13.5
Zitronensaft | Läuterzucker	
TWO DROPS OLD FASHIONED | Macallan 12y Whiskey |	14
Läuterzucker | Angostura & Orange Bitters	

Unser Team informiert Sie gerne über Allergene & Zusatzstoffe

THE LONELY BROCCOLI BAVARIAN ESTABLISHED 2019