

Brasserie

Langenstraße

FOOD & PEOPLE & MUSIC

Das „Brasserie“ ist die Adresse für Freunde des guten Geschmacks.

Hier wird Genuss für alle Sinne geboten.

In gemütlicher Atmosphäre, wird Ihr Gaumen mit den regionalen, saisonalen Zutaten verwöhnt, während die Gehörgänge mit entspannenden Klängen erfüllt werden.

Der Gast soll sich hier rundum wohlfüllen und Leib und Seele sollen genährt werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Starter

Unsere hausgemachten Dips 0,80

Knoblauch Dip, Tomaten-Paprika-Salsa,
Basilikum Pesto

Brotkörbchen 2,80

mit einem unserer Dips nach Wahl

Oliven 2,80

eingelegt in Chili-Zitronen-Marinade

Kanarische Schrumpelkartoffeln 4,50

mit feiner Salzkruste und
einem unserer Dips nach Wahl

Geröstetes Knoblauchbrot 4,80

mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln

Salat

Büffelmozzarella 6,50

mit Tomaten und Basilikum Pesto

Thunfisch Salat 7,50

Salat der Saison mit Thunfisch

Chicken Oriental Salad 8,50

Salat der Saison mit Couscous
und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Salade de chèvre 9,50

Salat der Saison mit gratiniertem
Thymian-Honig-Ziegenkäse und
Walnüssen

Beef Salad 12,50

Salat der Saison mit gebratenen
Rinderstreifen

Pasta

Arrabiata

7,50

mit roten Zwiebeln, Chili, Oliven,
Knoblauch und Tomaten

Mediterran

8,50

mit Gemüse, Schafskäse und
Basilikum Pesto

Ingwer Curry

10,50

mit Hähnchenbruststreifen
und Gemüse in Ingwer-Curry-Sauce

Spinaci

12,50

mit Lachsfilet, Spinat und Tomaten
in einer leichten Käsesauce

Spicy Beef

12,50

mit Streifen vom Rinderhüftsteak
Chili-Tomatenragout

Brasserie Spezialität

Mediterranes Kartoffel-Gemüse **10,50**
mit Couscous, dazu Salatbeilage

Thai-Chicken-Curry **14,50**
mit Gemüse in Ingwer-Curry-Sauce,
dazu Reis und Salatbeilage

Lachsfilet **16,50**
auf Zitronenbutter-Kartoffeln-Gemüse,
dazu Salatbeilage

200g Hüftsteak **18,50**
vom argentinischen Rind mit
Pesto-Kartoffeln-Gemüse,
dazu Salatbeilage

Dessert

Eine Auswahl an Desserts finden Sie immer frisch in unserer Vitrine oder fragen Sie einfach unser Personal

Erfrischendes

Wasser

Vilsa Gourmet naturelle/ medium	0,25 l	2,40
Vilsa Gourmet naturelle/ medium	0,75 l	5,90

Limonade

Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,33 l	2,80
Sprite, Fanta, Mezzo Mix	0,33 l	2,80

Bionade

Holunder	0,33 l	3,00
Ingwer-Orangen	0,33 l	3,00

Saft oder Schorle

Apfelsaft Naturtrüben, Rharbarbersaft	0,3 l	3,00
Maracujasaft, Orangensaft	0,3 l	3,00

Thomas Henry

Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,00
Ginger Ale		

Heissgetränke

Café Crème	2,00
Espresso	2,00
Doppelte Espresso	3,00
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	2,90
Latte Macchiato	2,90
Schokolade mit Milchschaum	2,50

Tees

Schwarztee	2,00
Rooibos-Tee	2,00
Kräutergarten	2,00
Ingwer-Orangenpassion	2,50
Frischer Minztee	2,50

Bier vom Faß

Kräusen	0,3 l	3,00
Störtebeker Pils	0,3 l	3,00

Flaschen Biere

Beck's 4,9 %	0,33 l	3,00
Becks Blue alkoholfrei	0,33 l	3,00
Franziskaner Hefeweizen hell 5 %	0,33 l	3,00
Franziskaner weizen alkoholfrei	0,33 l	3,00
Vita-Malz Alkoholfrei	0,33 l	3,00

Aperitiv

Prosecco Frizzante	0,1 l	3,00
---------------------------	--------------	-------------

Prosecco Frizzante Piccolo	0,2 l	5,00
-----------------------------------	--------------	-------------

Aperol Spritz	0,2 l	5,60
----------------------	--------------	-------------

Prosecco mit Soda, Aperol und einer Orangenscheibe auf Eis.

Martini Bianco 14,4 %	5 cl	3,50
------------------------------	-------------	-------------

Martini Rosso 14,4 %	5 cl	3,50
-----------------------------	-------------	-------------

Martini Extra Dry 14,4 %	5 cl	3,50
---------------------------------	-------------	-------------

Weißwein Offen

Riesling 2016	0,2 l	5,80
----------------------	--------------	-------------

Deutschland/Pfalz

Appetitliche Nase mit viel Frucht.
Apfel, Mirabelle und weiße Blüten.
Saftig und schmatzig am Gaumen,
feines Säurespiel mit einem
Hauch Limette und leichter
Mineralität

Grauer Burgunder 2016	0,2 l	5,80
------------------------------	--------------	-------------

Deutschland/Pfalz

Dicht und konzentriert,
begeisternde Frucht.
Macht am Gaumen ordentlich
Druck. Viel Schmelz und doch
mineralisch frisch im finish

Rotwein offen

La Rocaille Côtes du Rhône 2015 0,2 l 5,80

Frankreich/Côtes du Rhône

aromatisch vielschichtig, ohne kompliziert zu sein. Milde Säure zieht über die Zunge, lässt ihn tänzeln fröhlich und klingt am Gaumen samtig würzig aus.

Conte di Lucca 2015	0,21	5,80
---------------------	------	------

Italien/ Abruzzzen

ein würzig-blumiges Bukett und einen ausgesprochen harmonischen, reifen und vollmundigen Geschmack, der von einer dezenten Holznote gekrönt ist.

Rosewein

Merlot Rosé	0,2 l	5,80
--------------------	--------------	-------------

Deutschland/Pfalz

Saftig am Gaumen, süffig und einfach nur
unverschämt lecker. Unkompliziert, rund, schmatzig .

Spirituosen & Digestiv

Jägermeister 35 %	2 cl	2,00
Campari 25 %	4 cl	3,00
Ramazzotti 30 %	4 cl	3,00
Averna Amaro Siciliano 29 %	4 cl	3,00
Bailey's Irish Cream 17 % auf Eis	4 cl	3,50
Grappa di Prosecco 42 %	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit 40 %	2 cl	2,00
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	2,00
Johnny Walker 40 %	4 cl	3,00
Smirnoff Vodka 37,5 %	4 cl	3,00
Bombay Gin 40 %	4 cl	3,00
Molinari Sambuca 40 %	2 cl	2,00
Havana Club 3 Jahre 40%	4 cl	3,00
Bacardi 37,5 %	4 cl	3,00
als Longdrink +2,50 €		

Feiern in der Brasserie Langenstraße

Feiern Sie mit zu 80 Gästen in
gemütlicher Atmosphäre
mitten in der Bremer
innenstadt!

Ob Geburtstag, Verlobung,
Hochzeit, Jubiläum - In der
Brasserie Langenstraße können
Sie jegliche Art von privaten
und geschäftlichen Events,
Festen, Parties und Empfängen
zu einem unvergesslichen
Moment werden lassen.