



SEIT 1904  
**Brauers**  
*Landarthotel*

## *Brauers 800°C Beefer*

Beef Tatar vom Rinderfilet  
im Brioche-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere

\*\*\*\*\*

Brauers Brotbuffet: Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen Broten mit  
Kräuterbutter, Café de Paris Butter,  
Eifler Griebenschmalz & Kräuterquark

Brauers Großes Salatbuffet mit Kartoffelsalat, Nudelsalat,  
Bauernsalat mit Oliven und Feta Käse, Karottensalat, Gurkensalat, marinierte Champignons,  
gefüllte Mini Paprika, Joghurt Dressing, Balsamico Essig, Olivenöl, Kräutercroutons

\*\*\*\*\*

**DRY AGED Rib Eye Steak aus eigener Haltung**  
**Zartes Limousin Rinderfilet 14 Tage am Knochen gereift**  
**Black Angus Flank Steak von Jack's Creek**

Champignons, Zwiebeln, Grillgemüse von Paprika, Zucchini und Lauch Speckbohnen,  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanillesauce

59,50 EUR/Person