



Brauers 800° C Beefer

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

Brauers Brotbuffet: Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen
Brotten 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, Antipasti, 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

54,50 EUR/Person