

MITTAGSKARTE | LUNCH MENU*

SCHLAGZEILEN | HEADLINES

Endiviensalat

Backenholzer „Friesisch Blau“ Käse | Walnüsse | Birne

Endives | *Frisian blue cheese from Backenholz* | *walnuts* | *pear* 7,50 €

broscheks Fischfrikadellen

von Heilbutt Kartoffeln und Büsumer Krabben | Feldsalat | Remoulade

broscheks halibut fish cakes

potatoes | *North Sea prawns* | *lamb's lettuce* | *Remoulade* 8,00 €

Zwiebelsuppe überbacken | Deichkäse

Baked onion soup | *dyke cheese crouton* 5,50 €

JOURNALISTENTELLER

Zwei Hauptgerichte täglich wechselnd
inklusive Mineralwasser und Kaffee

Two main courses daily changing

including mineral water and coffee 12,00 €

ESSAY'S | ESSAY'S

Kaltes Roastbeef vom Friesisch Ochs

Bratkartoffeln | Remoulade

Cold roast beef of Frisian ox | *fried potatoes* | *Remoulade* 14,00 €

Königsberger Klopse vom Kalb

Kapernsauce | Kartoffelschnee | Rote Bete

Koenigsberger veal meat balls

caper sauce | *potato snow* | *beetroot salad* 13,00 €

Hamburger Pannfisch

Senfsauce | Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck

Hamburg pan fried fish fillets

mustard sauce | *bacon and onion fried potatoes* 18,00 €

150 g Entrecôte Café de Paris

Pommes frites | Grilltomate

150 g Entrecote Café de Paris

French fries | *grilled tomato* 16,00 €

Hamburger Schnitzel | Spiegelei | Feldsalat | Kartoffelsalat

Hamburg Schnitzel | *fried egg* | *lamb's lettuce* | *potato salad* 17,00 €

broscheks RESTAURANT

ABENDKARTE | DINNER MENU*

VORWORT DES HERAUSGEBERS FOREWORD OF THE PUBLISHER

Endiviensalat

Backenholzer „Friesisch Blau“ Käse | Walnüsse | Birne

Endives | *Frisian blue cheese from Backenholz* | *walnuts* | *pear* 7,50 €

Hamburger Fischmarkt-Platte

Hamburg Fishmarket platter

Stremellachs | Büsumer Krabben | Zanderfilet gebacken | Matjessalat

Bismarckhering | gratinierte Muscheln | Flusskrebse

Hot smoked salmon | *North sea prawns* | *baked pike perch* | *matie salad*

Sour marinated herring | *mussels au gratin* | *crayfish*

für zwei Personen | *for two persons* 25,00 €

für eine Person | *for one person* 15,00 €

Zwiebelsuppe überbacken | Deichkäse

Baked onion soup | *dyke cheese crouton* 5,50 €

CHEFREDAKTEUR'S FISCHGERICHTE EDITOR-IN-CHIEF'S FISH DISHES

Hamburger Pannfisch

Grobe Senfsauce | Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Hamburg pan fried fish fillets

mustard sauce | *bacon and onion fried potatoes* 18,00 €

VEGETARISCHE KOLUMNE VEGETARIAN COLUMN

Buchweizenpfannkuchen

Pilze | Gartensalat | Backenholzer Deichkäse

Buck wheat pancake

mushrooms | *garden greens* | *dyke cheese from Backenholz* 10,50 €

JOURNALISTISCHES BEIWERK JOURNALISTIC ACCESSORIES

Kartoffelpüree | *Mashed potatoes*

Bratkartoffeln | *Fried potatoes*

Kartoffelgratin | *Potato au gratin*

Pommes frites | *French fries*

Bandnudeln | *Tagliatelle*

Reis | *Rice*

Salzkartoffeln | *Boiled potatoes*

Gartensalate | *Garden greens*

Gemüse des Tages | *Vegetable of the day*

NORDDEUTSCHE LEITARTIKEL NORTH GERMAN EDITORIAL

Königsberger Klopse vom Kalb

Kapernsauce | Kartoffelschnee | Rote Bete Salat

Koenigsberger veal meat balls

caper sauce | *potato snow* | *beetroot salad* 13,00 €

EIN HAMBURGER ORIGINAL REZEPT THE ORIGINAL HAMBURG RECIPE

Ein frisches küchenfertiges Hähnchen | Salz und Pfeffer zum Würzen

ausßen | Eine geöffnete Dose Astra Bier 0,5 | Huhn auf die Dose stecken und auf dem Holzkohlg grillen!

Hier unsere Version:

Astra Bier Huhn gegrillt | *Pommes frites* 16,50 €

A fresh free range chicken | *salt & pepper to spice outside* |

an open can of Astra beer 0,5 l | *Stick the chicken on the can and*

char-grill the chicken

Here is our version:

Grilled Astra beer chicken | *French fries* 16,50 €

180 g* Filet vom Friesisch Ochs

Sauce Béarnaise | Grilltomate

180 g Fillet of beef

Sauce Béarnaise | *grilled tomato* 28,00 €

SÜSSSPEISEN | DESSERTS

Altländer Birnenstreusel | Vanille-Sauercrème

Altaender pear crumble | *vanilla sour cream* 7,50 €

Crème brûlée | Steffen's Rumtopf

Crème brûlée | *Steffen's homemade rum pot fruits* 7,00 €

Hamburger Speicher Schokoladen Mousse à volonté

Himbeersauce

Hamburg's chocolate mousse en à volonté

raspberry sauce 8,00 €

Frischer Vierländer Obstsalat

Limettensirup | Salziges Karamelleis

Fresh seasonal fruit salad

lime syrup | *salty caramel ice cream* 6,50 €

Café Gourmand | Kaffee Ihrer Wahl | eine süsse Kleinigkeit

Café Gourmand | *coffee of your choice* | *a sweet bite* 6,50 €

Käse aus der Region | Feigen-Chutney

Regional cheese selection | *fig chutney* 9,50 €

* Auszug aus unseren Karten | *Selection of our menus*

Lunch von 12 Uhr bis 15 Uhr | **Dinner** von 17 Uhr bis 23 Uhr

Lunch from 12 noon to 3 p.m. | **Dinner** from 5 p.m. to 11 p.m.

Grosse Bleichen / Heuberg · 20354 Hamburg · Telefon 040 34918-935 · Fax: 040 34918-969 · www.broscheks.de

* Rohgewicht | *gross weight* Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. | *Additives can be acknowledged from our staff.*
Unsere Mitarbeiter in Küche und Service beraten Sie gerne. | *Please ask our kitchen and service team for advice.* | 03/2011