

Bestellen
und Bezahlen
bei der Bedienung
mit der weißen Mütze

Stube

Speisen & Getränke



Herzlich Willkommen, liebe Freunde und Gäste

...mit den Füßen im Sand,
den Wellen lauschend, die Seele baumeln lassen.
Zurücklehnen, die Sonne genießen
und verwöhnt werden.
Ihr seid angekommen
in eurem Strandbistro Bruno.
Seit 25 Jahren
direkt am Strand von Strande.



In der Saison täglich geöffnet von 12 bis 22 Uhr

Kein Ruhetag

Warme Küche von 12.00 bis 21.30 Uhr

Bedienung auch im Verzeehrstrandkorb
Tischreservierung unter Tel. 04349/9211
oder bei Mario, Mobil: 0151/ 70591555

Wir bitten um Verständnis, dass aus organisatorischen Gründen keine
bestimmten Tische reserviert werden können.

Strandbistro Bruno, Strandstr. 28, 24229 Strande, Tel/Fax: 04349/9211
www.bruno.de info@bruno.de

Tapas

mit offenfrischem Landbaguette

Eine Auswahl spanischer Spezialitäten im original Tonschälchen, ideal zu Bier und Wein. Als Vorspeise verkürzen diese angenehm die Zeit bis zum Hauptgericht.

- | | | |
|------------|--|----------------|
| <u>90</u> | Bunte Oliven⁶ mit ein wenig Knoblauch und Petersilie | 3,30 € |
| <u>91</u> | Würfel von Fetakäse , eingelegt in Thymian-Öl | 4,50 € |
| <u>92</u> | Pikante Fleischbällchen aus Schweine- u. Rindfleisch in Curry-Tomatensauce, warm | 4,80 € |
| <u>93</u> | Hähnchen mit Curry-Sauce, warm | 4,90 € |
| <u>94</u> | Tapas Variadas
eine exklusive Mischung unserer Tapas | 13,50 € |
| <u>944</u> | Tapas variadas, MAXI | 19,80 € |

Davor, dazu, danach

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| <u>82</u> | LAUGENKONFEKT , hausgebacken
Ein Schälchen voller Mini-Laugenbrötchen
als kleine Knabberei zum Wein oder Bier. | 3,40 € |
|-----------|---|---------------|

Liebe Gäste,
eine kleine Bitte mit großer Auswirkung:
Bitte teilt uns mit, falls ihr euch nach der
Bestellung umsetzt. Nur dann können wir
reibungslos servieren.
Vielen Dank!

Garnelen-Spezialitäten

seit mehr als 20 Jahren bei **Brüno** in bester „Black-Tiger“- Qualität
-ohne Schale-

Ein Erlebnis für Auge und Gaumen:

NEU! Garnelen-Kokosmilch-Suppe „Bangkok“

reichliche Gemüseinlage, fruchtig mit milder Schärfe,
dazu Landbaguette

715

Suppenschale 5,90 €

716

Suppenteller 9,00 €

749

NEU! Zwei hausgemachte Garnelenspieße vom Grill

mit Weißwein-Knoblauch-Öl und Landbaguette

8,80 €

Gegrillte Garnelen im Schälchen

mit unseren beliebten, hausgemachten Saucen:

100

Knoblauch-, Hummer- oder Schnittlauchsauce

8,30 €

200

MAXI

11,40 €

208

„MIXI-MAXI-SCHALE“

11,90 €

Garnelen-, Flusskrebse- und Chicken-Dippers
mit Schnittlauchsauce

Dazu reichen wir ofenfrisches Landbaguette

111

Gegrillte Garnelen als Tellergericht

11,80 €

dazu eine Beilage nach Wahl :

- **Ofenkartoffel** mit Quark-Knoblauchcreme und Salatbeilage
- **Grüne Bandnudeln** in Pesto Genovese
- **Tagliatelle „VITAL“**, weiße Bandnudeln mit Gemüse
- **Bunter Salatteller** mit Sherryessig-Vinaigrette

160

Fitnessteller „Garnelen“, ein gesunder Rohkostteller

11,80 €

begleitet von Früchten mit Sherryessig-Vinaigrette,
extra Knoblauchsauce und Landbaguette

210

Basmati-Reis-Pfanne „Garnelen“ mit Grillgemüse,

12,50 €

bunt und gesund!

Fisch & Meeresfrüchte

920 **Fangfrisches Dorschfilet**, gebraten, mit Senfsauce **14,90 €**

dazu eine Beilage nach Wahl :

- **Ofenkartoffel** mit Quark-Knoblauchcreme und Salatbeilage
- **Grüne Bandnudeln** in Pesto Genovese
- **Bunter Salatteller** mit Sherryessig-Vinaigrette und Landbaguette

103 **Gegrilltes Flusskrebsfleisch im Schälchen** **9,40 €**

mit unseren beliebten, hausgemachten Saucen:
Knoblauch- , Hummer- , oder Schnittlauchsauce

203 **MAXI** **12,60 €**

Dazu reichen wir ofenfrisches Landbaguette

122 **Gegrilltes Flusskrebsfleisch als Tellergericht** **12,50 €**

dazu eine Beilage nach Wahl :

- **Ofenkartoffel** mit Quark-Knoblauchcreme und Salatbeilage
- **Grüne Bandnudeln** in Pesto Genovese
- **Tagliatelle „VITAL“**, weiße Bandnudeln mit Gemüse
- **Bunter Salatteller** mit Sherryessig-Vinaigrette und Landbaguette

161 **Fitnesssteller „Flusskrebs“** ein gesunder Rohkoststeller, **12,90 €**

begleitet von Früchten mit Sherryessig-Vinaigrette,
extra Knoblauchsauce und Landbaguette

85 **NEU! Matjestöpfchen**, zarte Häppchen **10,00 €**

in Limetten-Kräuterschmand mit Ofenkartoffel

NICHT AN JEDEM TAG - NACHFRAGEN LOHNT SICH !

164 **Strander Butt** mit Röstkartoffeln **15,90 €**

753 **Gambas „Pil-Pil“**, scharf, mit Tomatensalat und Landbaguette **11,50 €**

Fleischgerichte

Gegrillte Chicken Dippers im Schälchen

zartes Hähnchenfleisch, mundgerecht geschnitten

106 mit Dijon-Senfsauce 7,50 €

206 mit Dijon-Senfsauce, MAXI 10,70 €

208 „MIXI-MAXI-SCHALE“ 11,90 €

Chicken Dippers, Garnelen, Flusskrebse
mit Schnittlauchsauce

Dazu reichen wir ofenfrisches Landbaguette

133 **Gegrillte Chicken Dippers als Tellergericht** 10,60 €

dazu eine Beilage nach Wahl:

- **Ofenkartoffel** mit Quark-Knoblauchcreme und Salatbeilage
- **Grüne Bandnudeln** in Pesto Genovese
- **Tagliatelle „VITAL“**, weiße Bandnudeln mit Gemüse
- **Bunter Salatteller** mit Sherryessig-Vinaigrette und Landbaguette

159 **Fitnesssteller- „Chicken“** ein gesunder Rohkostteller, 11,10 €
begleitet von Früchten mit Sherryessig-Vinaigrette,
extra Dijon-Senfsauce und Landbaguette

177 **Kräuter-Crêpes** 9,90 €
mit herzhafter Hähnchenbrust-Füllung,
Quark-Knoblauch-Creme und Salatbeilage

Fleischgerichte

157 **Huhn „Masala“** **11,90 €**

Pikant gewürzte indische Reispfanne, mit frischem Gemüse der Saison und gebratener Hähnchenbrust, garniert mit Knoblauch und Petersilie

Kult-Currywurst

-verbesserte Rezeptur-mit hausgemachter Curry-Sauce-

81 dazu Landbaguette **5,20 €**

88 dazu die besten Pommes Frites **7,90 €**

921 **Zarte Medaillons vom Schweinefilet** **15,90 €**

mit Kräuterbutter, dazu eine Beilage nach Wahl

- Ofenkartoffel mit Quark-Knoblauchcreme und Salatbeilage
- Grüne Bandnudeln in Pesto Genovese
- Tagliatelle „VITAL“, weiße Bandnudeln mit Gemüse
- Bunter Salatteller mit Sherryessig-Vinaigrette und Landbaguette

Kinderteller

154 „KARTOFFELGOLD MIT KANONENKUGELN“ **4,90 €**
Pommes mit Fleischbällchen und Ketchup

155 „MATROSEN-KRAFTFUTTER“ **4,90 €**
Nudeln mit Tomaten-Ketchupsauce
und Hähnchenbruststreifen

PIRATENTELLER zum Räubern bei den Großen **kost‘ nix**

Vegetarische Gerichte und Salate

114 **NEU! Tagliatelle „VITAL“** **9,90 €**

Weißer Bandnudeln mit in der Pfanne geschwenktem
Gemüse: Spinatblätter, Möhren, Paprika, Zuckerschoten,
Staudensellerie und ein Hauch von Ingwer

168 **„DIE KRAFTKNOLLE“** **8,50 €**

Ofenkartoffel, dazu Sour-Cream
und gemischter Salat

169 **Frisches Gemüse vom Grill** **9,60 €**

Zucchini-, Paprika-, Karotten- und Staudensellerie,
dazu Fetakäse mit Kräutern und Landbaguette

156 **Spanischer Tomatensalat** **6,90 €**

mit Olivenöl, feingehacktem Knoblauch
und glatter Petersilie, dazu Landbaguette

158 **Bunter Schafskäse-Salatteller** **8,90 €**

angemacht mit Sherryessig-Vinaigrette,
dazu Landbaguette

POMMES FRITES

99 **MAXI Portion** mit Ketchup und/oder Mayonnaise **4,10 €**

199 extra Schälchen Ketchup oder Mayonnaise **1,00 €**

Die “Scampi-Garnelen“-
eine ganz besondere Meeresfrucht.
Diese an sich harmlosen, leckeren Tierchen erhitzen in
letzter Zeit einige Gemüter.....Was liegt auf dem Teller?

Wir servieren „Black-Tiger“-Garnelen von allerbesten
Qualität, unter dem seit langem
in der deutschen Gastronomieszene
eingebürgerten Namen „Scampi“.
Jeder weiß, was er bekommt!
Und mal ehrlich, muss man Meeresbiologe sein,
um zu wissen, was einem schmeckt?

Save the Date:

Am 01.05.2017 feiert

Brüno seinen

25. Geburtstag

mit viel Tam Tam!

DEKLARATION ZUSATZSTOFFE

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 6) Schwärzungsmittel,
9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 12) Süßstoff

(* Alle Weine enthalten Sulfite)

Crêpes Bruno

- | | | |
|------------|---|---------------|
| <u>174</u> | Crêpes mit Apfelmus und Zimt und Zucker | 4,00 € |
| | Crêpes mit Nutella | 4,00 € |
| <u>175</u> | Crêpes mit Sahne-Kirsch-Eis, Kirschkompott und Sahne | 5,50 € |
| | Crêpes mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne | 5,50 € |

Kuchen

- | | | |
|------------|--|---------------|
| <u>171</u> | Obstkuchen, frisch vom Blech, nach Tagesangebot | 2,90 € |
| <u>172</u> | Obstkuchen mit Sahne | 3,40 € |



Heiße Getränke

Kaffee von J.J. Darboven „l'amour du café“

<u>60</u>	Tasse Kaffee	1,80 €
<u>61</u>	Becher Kaffee	2,60 €
<u>62</u>	Espresso	1,50 €
<u>69</u>	Doppelter Espresso	2,50 €
<u>63</u>	Cappuccino	2,70 €
<u>64</u>	Café Creme	2,20 €
<u>65</u>	Becher Milchkaffee	2,80 €
<u>66</u>	Latte Macchiato	3,00 €
<u>67</u>	Kakao mit Sahne, frisch zubereitet, Becher	3,00 €
<u>68</u>	Kakao, frisch zubereitet, Becher	2,50 €

Eilles Tee im Diamond-Tea-Beutel

<u>70</u>	Schwarzer Ceylon, English Select	2,70 €
<u>71</u>	Rotbusch-Vanilla	2,70 €
<u>72</u>	Grüner Tee „Sonne Asiens“	2,70 €
<u>73</u>	„Kräutergarten“	2,70 €

Alkoholfreie Getränke

Alle alkoholfreien Getränke im 0,4l Glas 4,20 €

<u>01</u>	Mineralwasser „mit“	0,2 l Glas	2,30 €
<u>09</u>	Mineralwasser „ohne“	0,2 l Glas	2,30 €
<u>02</u>	Apfelsaftschorle	0,2 l Glas	2,30 €
<u>03</u>	Coca Cola ^{1, 2, 9}	0,2 l Glas	2,30 €
<u>04</u>	Coca Cola Zero ^{1, 2, 9, 12}	0,2 l Glas	2,30 €
<u>05</u>	Sprite	0,2 l Glas	2,30 €
<u>06</u>	Spezi ^{1, 2, 3, 9}	0,2 l Glas	2,30 €
<u>10</u>	Fanta ^{1, 3}	0,2 l Glas	2,30 €
<u>08</u>	Mineralwasser „ohne“	0,5 l Flasche	4,90 €
<u>07</u>	Mineralwasser „mit“	0,5 l Flasche	4,90 €
<u>785</u>	Bitter Lemon ^{3, 10}	0,2 l Flasche	3,00 €
<u>786</u>	Tonic Water ¹⁰	0,2 l Flasche	3,00 €

Säfte

<u>782</u>	Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
<u>783</u>	Orangensaft	0,2 l	2,80 €
<u>780</u>	Maracujanektar	0,2 l	3,00 €
<u>796</u>	Maracuja-Schorle	0,2 l	3,00 €
<u>797</u>	Maracuja-Schorle	0,4 l	5,50 €
<u>781</u>	Rhabarbernektar	0,2 l	3,00 €
<u>799</u>	Rhabarber-Schorle	0,2 l	3,00 €
<u>798</u>	Rhabarber-Schorle	0,4 l	5,50 €

Bier

<u>11</u>	Bitburger Pils vom Fass	0,4 l	3,40 €
<u>12</u>	Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	2,70 €
<u>13</u>	Alsterwasser	0,4 l	3,40 €
<u>14</u>	Alsterwasser	0,3 l	2,70 €
<u>16</u>	Erdinger Weißbier	0,5 l Flasche	3,70 €
<u>17</u>	Erdinger, alkoholfrei	0,5 l Flasche	3,70 €
<u>18</u>	Bitburger, alkoholfrei	0,3 l Flasche	2,70 €

Aperitif

<u>74</u>	HUGO	0,2 l	4,60 €
<u>75</u>	HUGO MAXI	0,4 l	7,80 €
<u>76</u>	Aperol Spritz ^{1,10}	0,2 l	4,90 €
<u>77</u>	Aperol Spritz MAXI ^{1,10}	0,4 l	7,90 €

Digestiv

<u>801</u>	Baileys, Original Irish Cream ^{1,9}	0,2 cl	3,60 €
<u>810</u>	Linie Aquavit	0,2 cl	3,80 €
<u>811</u>	Grappa de Casa	0,2 cl	4,60 €

Weißweine

Frankreich, „Cotes de Gascogne“ frisch, leicht, trocken

<u>20</u>	Blanc de Blancs	0,2 l Glas	4,20 €
<u>320</u>	Blanc de Blancs MAXI	0,4 l Glas	7,70 €
<u>21</u>	Blanc-Schorle	0,2 l Glas	3,70 €
<u>321</u>	Blanc-Schorle MAXI	0,4 l Glas	7,10 €
<u>22</u>	Blanc de Blancs	<u>1 l Flasche</u>	18,50 €

Deutschland, Baden, Ihringer vollmundig, ausdrucksvoll, trocken-feinherb

<u>25</u>	Grauburgunder	0,2 l Glas	4,90 €
<u>26</u>	Grauburgunder-Schorle	0,2 l Glas	4,40 €
<u>326</u>	Grauburgunder-Schorle MAXI	0,4 l Glas	8,20 €
<u>27</u>	Grauburgunder	<u>1 l Flasche</u>	21,60 €

Deutschland, Rheinhessen, Andreas Hahn feinfruchtig aus ökologischem Weinanbau, Gutsabfüllung

<u>28</u>	Riesling	0,2 l Glas	5,70 €
<u>29</u>	Riesling-Schorle	0,2 l Glas	5,10 €
<u>329</u>	Riesling-Schorle MAXI	0,4 l Glas	9,50 €
<u>30</u>	Riesling	0,75 l Flasche	18,20 €

NEU! Frankreich, Elsass, Joseph Cattin aromatisch, lieblich

<u>45</u>	Gewürztraminer	0,2 l Glas	6,10 €
<u>46</u>	Gewürztraminer-Schorle	0,2 l Glas	5,50 €
<u>346</u>	Gewürztraminer-Schorle	0,4 l Glas	10,30 €
<u>47</u>	Gewürztraminer	0,75 l Flasche	19,50 €

NEU! Deutschland, Pfalz, Geheimrat Dr. von Bassermann-Jordan trocken, delikat

<u>41</u>	Weisser Burgunder	0,2 l Glas	6,40 €
<u>42</u>	Weisser Burgunder-Schorle	0,2 l Glas	5,80 €
<u>342</u>	Weisser Burgunder	0,4 l Glas	10,90 €
<u>43</u>	Weisser Burgunder	0,75 l Flasche	19,90 €

Rosé

Südafrika, „Makulu“ fruchtig-elegant, mit Erdbeernote

<u>33</u>	Pinotage-Rosé	0,2 l Glas	4,20 €
<u>34</u>	Pinotage-Rosé	0,75 l Flasche	13,90 €

Rotweine

Spanien, „La Gunilla“, Crianza, kräftig

<u>31</u>	Rioja	0,2 l Glas	5,80 €
<u>32</u>	Rioja	0,75 l Flasche	18,40 €

NEU! Chile, „Santa Christina“, mild

<u>35</u>	Merlot	0,2 l Glas	4,20 €
<u>36</u>	Merlot	0,75 l Flasche	13,90 €

Sekt und Champagner

<u>23</u>	Sekt „ Schloss Trier “, trocken/spritzig	0,1 l Glas	3,70 €
-----------	--	------------	---------------

<u>24</u>	Sekt „ Schloss Trier “, trocken/spritzig	0,75 l Flasche	18,90 €
-----------	--	----------------	----------------

<u>794</u>	Champagner „ Taittinger “	0,375 l Flasche	32,50 €
<u>795</u>	Champagner „ Taittinger “	0,75 l Flasche	61,50 €

BRUNO - ein feinfruchtiger Trinkgenuss

Dt. Weißwein mit Rhabarbernektar veredelt, leicht prickelnd

<u>78</u>	BRUNO	0,2 l	4,60 €
<u>79</u>	BRUNO MAXI	0,4 l	7,80 €

Gelato Bruno

Frisches Speiseeis nach traditionellen Rezepten

<u>51</u>	Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	4,80 €
<u>52</u>	Eisschokolade mit Vanille-, Schokoeis & Sahne	4,80 €
<u>53</u>	Früchte-Becher mit 3 Kugeln gemischtem Fruchteis, Obstsalat & Sahne	5,80 €
<u>54</u>	Joghurt-Becher 2 Kugeln Joghurteis und 1 Kugel Zitroneneis in Naturjoghurt mit Früchten und Sahne	5,80 €
<u>55</u>	Nuss-Krokant-Becher 2 Kugeln Nuss- und 1 Kugel Stracciatellaeis mit Krokantstreuseln & Sahne	5,80 €
<u>56</u>	Eisbecher , 3 Kugeln nach Wunsch	4,20 €
<u>57</u>	Eisbecher , 2 Kugeln nach Wunsch	3,10 €
<u>58</u>	Eisbecher , 1 Kugel nach Wunsch	1,70 €
<u>59</u>	Sahne	1,00 €

9 Mal Eisgenuss aus frischer Milch & Sahne

Die Sorten Erdbeere und Mango sind laktosefrei!

Schokolade

Joghurt Orange¹

Malaga¹

Vanille¹

Sahne-Kirsch

Stracciatella

Erdbeere

Mango

Nuss



Strandbistro Bruno, Strandstraße 28, 24229 Strande

Tel./Fax.: 04349-9211, info@bruno.de

www.bruno.de