



Liebe Gäste, liebe Freunde !

Es wäre für mich eine besondere Freude, wenn Ihr meine Leidenschaft für dieses traumhafte Plätzchen mit mir teilen würdet. „Bruno“ soll für Euch mehr sein als *nur* Bistro. Neben Speisen & Getränken in gewohnter Qualität hat es sich als gesellschaftlicher Treffpunkt mit besonderen Extras etabliert.

Nehmt Platz im Wintergarten, auf der Terrasse oder im Verzehrsstrandkorb und erfreut Euch an der einmaligen, stets wechselnden Kulisse der Ostsee, während Ihr Eure persönlichen Favoriten aus der Speisekarte genießt.

Einen hohen Stellenwert besitzt für mich die Live-Musik am Strand, vom großen Promenadenkonzert bis hin zum Einzelstück auf dem Klavier. Besonders beliebt ist die Dauer-Aktion: „Gäste spielen für Gäste“. Wer willens und in der Lage ist uns auf dem Bistro-Klavier zu unterhalten wird belohnt, denn: Das Haus gibt einen aus !

Interessant für große & kleine Naschkatzen ist „Gelato Bruno“. Köstlicher Eisgenuss von allerfeinster Qualität - ob 2 Kugeln in der Waffel im Vorbeigehen oder ein Früchtebecher mit Sahne am Tisch - Probiert es mal !

Einen angenehmen *Kururlaub* am Strand wünscht Euch Euer

Bruno

P.S.: Sagt doch einfach „Bruno“ !



Täglich geöffnet von 12 bis 22 Uhr

Ab sofort: Bedienung am Tisch !

Lernen Sie unsere ***kulinarischen Klassiker*** kennen:

Gegrillte Scampi, ohne Schale, mit Knoblauchsauce sind seit Jahren die beliebteste Spezialität des Hauses. Wir verarbeiten nur ausgesuchte Schalentiere mit dem Namen „Black Tiger“. In den Monaten Mai bis August verwenden wir ausschließlich frischen Knoblauch zum Anrichten von Marinaden und Saucen.

Gegrillte Flusskrebse, ohne Schale, auch Edelkrebs oder Tafelkrebs genannt, werden von Kennern wegen Ihres exklusiven Geschmacks geschätzt und sind eine echte Alternative zu unseren Scampi.

Gegrillte Chicken Dippers, so nennen wir zartes, mundgerecht geschnittenes Hähnchenfleisch, das unsere Küche für diejenigen bereithält, die unsere besonderen Saucen auch gerne einmal mit Fleisch genießen möchten.

Die besondere Geschenkidee zu jedem Anlass:

Ein ***Gutschein*** für Speis' und Trank im StrandBistro Bruno.

Strandbistro-Bruno, Strandstr. 28, 24229 Strande, Tel./Fax: 04349 / 9211

Verwaltung: Tel.:04349 / 91 35 00, Fax: 04349 / 91 35 10, email: info@bruno.de

Tapas – Unter dem Motto „Naschen statt Prassen“ findet man in unserer Tapa-Bar am Tresen eine Auswahl von kleinen Spezialitäten im original spanischen Tonschälchen. Hinschauen lohnt sich ! Ideal zu Bier und Wein oder als Vorspeise. Verkürzt angenehm die Zeit bis zum Hauptgericht.

Tapas, kalt

„Tapa del dia“, fragen Sie nach weiteren Tagesangeboten

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| <u>89</u> | Pipirrana
<i>Bunter Paprikasalat – kleine Würfel von Paprika, Strauchtomate, Salatgurke und Gemüsezwiebel in einer Sherry-essig-Olivenöl-Marinade</i> | 3,50 € |
| <u>90</u> | Oliven
<i>“Aceitunas” eingelegte grüne und schwarze Oliven, mit ein wenig Knoblauch</i> | 2,90 € |
| <u>91</u> | Feta-Käsewürfel
<i>Eingelegt in Thymian-Olivenöl</i> | 3,50 € |
| <u>92</u> | Fleischbällchen in Tomatensauce
<i>„Albóndigas en salsa de tomate“, pikant gewürzte Hackbällchen aus Schweine- und Rindfleisch</i> | 3,50 € |
| <u>93</u> | Flippiges Hühnchen
<i>“Pollo en salsa”, in scharfer Sauce</i> | 3,50 € |
| <u>94</u> | Tapas variadas
<i>Eine exklusive Mischung verschiedener Tapas</i> | 8,90 € |
| <hr/> | | |
| <u>82</u> | LAUGENKONFEKT, selbst gebacken
<i>Ein Körbchen voller Mini-Laugenbrötchen als kleine Knabberei zum Wein oder zum Bier.</i> | 1,90 € |
-

Gegrillte Köstlichkeiten im Schälchen

Dazu reichen wir Ihnen openfrisches Ciabatta-Brot

Gegrillte Scampi

<u>100</u>	mit Knoblauchsauce	6,90 €
<u>200</u>	mit Knoblauchsauce, MAXI	9,90 €
<u>101</u>	mit Hummersauce	6,90 €
<u>201</u>	mit Hummersauce, MAXI	9,90 €
<u>102</u>	mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm)	6,90 €
<u>202</u>	mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm) , MAXI	9,90 €

Gegrilltes Flußkrebsfleisch

<u>103</u>	mit Knoblauchsauce	6,90 €
<u>203</u>	mit Knoblauchsauce, MAXI	9,90 €
<u>104</u>	mit Hummersauce	6,90 €
<u>204</u>	mit Hummersauce, MAXI	9,90 €
<u>105</u>	mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm)	6,90 €
<u>205</u>	mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm) , MAXI	9,90 €

Gegrillte Chicken Dippers

Zartes Hühnchenfleisch, mundgerecht geschnitten

<u>106</u>	mit Dijon-Senfsauce	6,50 €
<u>206</u>	mit Dijon-Senfsauce, MAXI	9,50 €
<u>107</u>	mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm)	6,50 €
<u>207</u>	mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm), MAXI	9,50 €

Gegrillte Köstlichkeiten als Tellergericht

Für den größeren Hunger

Grüne Bandnudeln mit Pesto und frischem Basilikum

<u>111</u>	mit Scampi	9,20 €
<u>112</u>	mit Flusskrebsfleisch	9,20 €
<u>113</u>	mit Chicken Dippers	8,80 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage

<u>121</u>	mit Scampi	9,10 €
<u>122</u>	mit Flusskrebsfleisch	9,10 €
<u>123</u>	mit Chicken Dippers	8,70 €

Blattspinat mit Gorgonzola und Sauce Hollandaise

<u>131</u>	mit Scampi	9,70 €
<u>132</u>	mit Flusskrebsfleisch	9,70 €
<u>133</u>	mit Chicken Dippers	9,30 €

Tellergerichte

- | | | |
|------------|--|---------------|
| <u>157</u> | Huhn „Masala“ | 8,50 € |
| | <i>Indische Reispfanne, mit viel frischem Gemüse der Saison und gebratener Hähnchenbrust, pikant gewürzt</i> | |
| <u>152</u> | Steinbeißer Marbella | 9,70 € |
| | <i>Herzhaft gegrillte, dünne Filetscheiben auf Eisbergsalat mit viel Knoblauch und Petersilie</i> | |
| <u>153</u> | Lamm Marbella | 9,90 € |
| | <i>Knusprig gebratene, dünne Scheiben vom Lamm auf Eisbergsalat mit viel Knoblauch und Petersilie</i> | |
| <u>155</u> | Kinderteller | 4,50 € |
| | <i>Grüne Nudeln mit Tomaten-Ketchupsauce und Hähnchenbruststreifen</i> | |

Vegetarisches

- | | | |
|------------|---|---------------|
| <u>163</u> | Gemüsereis-Pfanne | 7,20 € |
| | <i>Indische Reispfanne, mit viel frischem Gemüse der Saison</i> | |
| <u>168</u> | Ofenkartoffel & Salat | 5,40 € |
| | <i>Ofenkartoffel mit Sour Cream und knackigem Salat</i> | |
| <u>169</u> | Frisches Gemüse vom Grill | 7,60 € |
| | <i>Marktfrische Zucchini-, Paprika-, Karotten- und milde Staudenselleriestreifen, dazu Hüttenkäse mit frischen Kräutern und Ciabatta-Brot</i> | |

~~~~~  
*Einige Gäste meinen, es gibt bei uns*

**„die besten Pommes der Welt“**

*mit Ketchup und/oder Mayonnaise*

*zum Mitnehmen am Fenster 2,50 €*

98

99

**am Tisch serviert**

**3,00 €**  
~~~~~

Sommer, Sonne ... Salate

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Ciabatta-Brot.

- | | | |
|------------|---|---------------|
| <u>156</u> | <i>Spanischer Tomatensalat</i> | 5,40 € |
| | <i>mit Olivenöl, feingehacktem Knoblauch und glatter Petersilie</i> | |
| <u>158</u> | <i>Strauchtomaten mit Mozzarella</i> | 6,80 € |
| | <i>mit frischem Basilikum und Pesto</i> | |
| | <i>Fitnesssteller, großer Salatteller mit French-Dressing und</i> | |
| <u>159</u> | <i>- Poulardenbruststreifen mit Dijon-Senfsauce</i> | 9,50 € |
| <u>160</u> | <i>- Scampi mit Knoblauchsauce</i> | 9,90 € |
| <u>161</u> | <i>- Flusskrebsfleisch mit Knoblauchsauce</i> | 9,90 € |
| <u>166</u> | <i>Bunter Paprikasalat</i> | 5,40 € |
| | <i>Erfrischende Komposition von Paprika, Strauchtomaten, Salatgurken und Gemüsezwiebeln in einer Sherryessig- Olivenöl-Marinade</i> | |

Kuchen

- | | | |
|------------|---|---------------|
| <u>171</u> | <i>Kuchen, nach Tagesangebot</i> | 2,10 € |
| <u>172</u> | <i>Kuchen mit Sahne</i> | 2,80 € |
| <u>174</u> | <i>Brownies</i> | 1,50€ |
| <u>175</u> | <i>Tagesgebäck</i> | 1,50€ |

Liebe Gäste, liebe Freunde - 2 Bitten an Euch !

Alle Gerichte werden frisch zubereitet, zum Teil vor Euren Augen. Jedes Bier will in Ruhe gezapft sein, jeder Eisbecher soll sorgfältig zusammengestellt werden.

Diese Qualität kostet etwas Zeit, so daß sich Wartezeiten nicht immer vermeiden lassen. Es gehört auch zum lockeren Ambiente unseres Hauses, daß hier viele junge Leute erste Erfahrungen im Berufsleben sammeln. Sie sind nicht sofort professionell – aber umso netter und natürlicher !

Wenn Ihr den Tisch wechselt, sagt es unbedingt unserer Bedienung. Sonst ist es unmöglich, Euch reibungslos die bestellten Speisen & Getränke zu bringen.

Danke für Euer Verständnis.

Brüno

Kaffee & Co.

<u>60</u>	Tasse Kaffee	1,50 €
<u>61</u>	Becher Kaffee	2,50 €
<u>62</u>	Espresso	1,50 €
<u>63</u>	Cappuccino	2,00 €
<u>64</u>	Cafe crème	2,00 €
<u>65</u>	Becher Milchkaffee	2,50 €
<u>66</u>	Latte Macchiato	3,00 €
<u>67</u>	Espresso Macchiato	2,20 €
<u>68</u>	Kakao <i>frisch gekocht</i>	2,50 €
<u>69</u>	Tasse Heisse Milch, <i>geschäumt</i>	0,00 €

Tee

<u>70</u>	Schwarzer Tee	“Eilles” -Select-Ceylon-	2,50 €
<u>71</u>	Kräutertee	“Eilles” -Rotbusch-Vanilla-	2,50 €
<u>72</u>	Grüner Tee	“Eilles” -Sonne Asiens-	2,50 €
<u>73</u>	Früchtetee	“Eilles” -Sommerbeere-	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

<u>01</u>	Mineralwasser	0,2 L Glas	1,80 €
<u>02</u>	Apfelsaft-Schorle	0,2 L Glas	1,80 €
<u>03</u>	Coca-Cola	0,2 L Glas	1,80 €
<u>04</u>	Coca-Cola Light	0,2 L Glas	1,80 €
<u>05</u>	Sprite	0,2 L Glas	1,80 €
<u>06</u>	Spezi	0,2 L Glas	1,80 €
<u>07</u>	Mineralwasser „mit“	0,7 L Flasche	3,90 €
<u>08</u>	Mineralwasser „ohne“	0,7 L Flasche	3,90 €

Bier

<u>11</u>	Bitburger Pils vom Faß	0,4 L	3,00 €
<u>12</u>	Bitburger Pils vom Faß	0,3 L	2,30 €
<u>13</u>	Alsterwasser	0,4 L	3,00 €
<u>14</u>	Alsterwasser	0,3 L	2,30 €
<u>15</u>	Bitburger, alkoholfrei	0,3 Flasche	2,30 €

Weißweine

Frankreich, Côtes de Gascogne, *frisch & leicht*

<u>20</u>	Blanc de Blancs	0,2 L Glas	3,00 €
<u>21</u>	Blanc-Schorle	0,2 L Glas	2,50 €
<u>22</u>	Blanc de Blancs	1 L Flasche	12,00 €

Deutschland, Sasbachwaldener, Baden, *ausdrucksvoll*

<u>25</u>	Grauburgunder	0,2 L Glas	4,40 €
<u>26</u>	Grauburgunder-Schorle	0,2 L Glas	3,90 €
<u>27</u>	Grauburgunder	1 L Flasche	18,50 €

Frankreich, Laroche, *vollmundig*

<u>28</u>	Chardonnay	0,2 L Glas	4,90 €
<u>29</u>	Chardonnay-Schorle	0,2 L Glas	4,50 €
<u>30</u>	Chardonnay	0,75 L Flasche	16,30 €

Deutschland, Reichsrat von Buhl, Pfalz, *fein*

<u>37</u>	Riesling, trocken	0,2 L Glas	4,50 €
<u>38</u>	Riesling, trocken	1 L Flasche	19,00 €

Italien, La Gioiosa, Venetien, *spritzig*

<u>23</u>	Prosecco	0,2 L Glas	3,90 €
<u>24</u>	Prosecco	0,75 L Flasche	13,60 €

Rotweine

Spanien, Roca Morino, *kräftig*

<u>31</u>	Rioja	0,2 L Glas	4,00 €
<u>32</u>	Rioja	0,75 L Flasche	12,90 €

Italien, Venetien, *mild*

<u>35</u>	Merlot	0,2 L Glas	3,50 €
<u>36</u>	Merlot	1 L Flasche	14,00 €

Eisgenuss

von Bruno für Bruno

<u>51</u>	<i>Eiskaffee</i>	4,00 €
<u>52</u>	<i>Eisschokolade</i>	4,00 €
<u>53</u>	<i>Früchte-Becher</i>	5,00 €
	<i>Gemischtes Fruchteis mit Obstsalat & Sahne</i>	
<u>54</u>	<i>Joghurt-Becher</i>	5,00 €
	<i>Joghurt- und Zitronen-Eis in Natur-Joghurt mit Früchten & Sahne</i>	
<u>55</u>	<i>Nuss-Krokant-Becher</i>	5,00 €
	<i>Nuss- und Stracciatella-Eis & Sahne</i>	
<u>56</u>	<i>Gemischtes Eis, 3 Sorten</i>	3,30 €
<u>57</u>	<i>Gemischtes Eis, 3 Sorten, mit Sahne</i>	4,00 €

Unsere frischen Eissorten



Vanille



Erdbeere



Schoko



Zitrone



Nuss

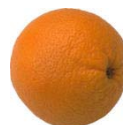


Sahne

Kirsch



Stracciatella



Yoghurt

Orange

Weitere Eissorten nach Angebot



GELATO Bruno

Diese Karte können Sie gerne mit nach Hause nehmen.