



In der Saison täglich geöffnet von 12 bis 22 Uhr

www.bruno.de

Bedienung am Tisch und im Verzehrsstrandkorb !

Die besondere Geschenkidee zu jedem Anlass:

Ein **Gutschein** für Speis' und Trank im
Werte von 30,-- 50,-- 70,-- oder 100,-- €

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 bei uns eine Auswahl von kleinen Spezialitäten im original spanischen Tonschälchen. Ideal zu Bier und Wein. Als Vorspeise verkürzen sie angenehm die Zeit bis zum Hauptgericht.

Tapas, mit ofenfrischem Ciabatta-Brot

- | | | |
|----------------|---|--------|
| <u>89</u> | Spanischer Serrano Schinken
<i>und herzhafte Chorizo-Wurst an Hüttenkäse</i> | 4,80 € |
| <u>90</u>
V | Oliven
“Aceitunas”, eingelegte grüne und schwarze Oliven, mit ein wenig Knoblauch | 2,90 € |
| <u>91</u>
V | Feta-Käsewürfel
Eingelegt in Thymian-Olivenöl | 3,50 € |
| <u>92</u> | Fleischbällchen in Tomatensauce
„Albóndigas en salsa de tomate“, pikant gewürzte Hackbällchen aus Schweine- und Rindfleisch | 3,50 € |
| <u>93</u> | Flippiges Hühnchen
“Pollo en salsa”, in scharfer Sauce | 3,50 € |
| <u>94</u> | Tapas variadas
Eine exklusive Mischung verschiedener Tapas | 9,80 € |

Zu den Getränken vorweg:

- | | | |
|-----------|--|--------|
| <u>82</u> | LAUGENKONFEKT, selbst gebacken
Ein Schälchen voller Mini-Laugenbrötchen als kleine Knabberei zum Wein oder zum Bier. | 1,90 € |
|-----------|--|--------|
-

Gegrillte Köstlichkeiten im Schälchen

Dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Ciabatta-Brot

Gegrillte Scampi, ohne Schale, beste „Black-Tiger“

<u>100</u>	<i>mit Knoblauchsauce</i>	6,90 €
<u>200</u>	<i>mit Knoblauchsauce, MAXI</i>	9,90 €

<u>101</u>	<i>mit Hummersauce</i>	6,90 €
<u>201</u>	<i>mit Hummersauce, MAXI</i>	9,90 €

<u>102</u>	<i>mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm)</i>	6,90 €
<u>202</u>	<i>mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm) , MAXI</i>	9,90 €

Gegrilltes Flusskrebsfleisch, ohne Schale

<u>103</u>	<i>mit Knoblauchsauce</i>	6,90 €
<u>203</u>	<i>mit Knoblauchsauce, MAXI</i>	9,90 €

<u>104</u>	<i>mit Hummersauce</i>	6,90 €
<u>204</u>	<i>mit Hummersauce, MAXI</i>	9,90 €

<u>105</u>	<i>mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm)</i>	6,90 €
<u>205</u>	<i>mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm) , MAXI</i>	9,90 €

Gegrillte Chicken Dippers

Zartes Hühnchenfleisch, mundgerecht geschnitten

<u>106</u>	<i>mit Dijon-Senfsauce</i>	6,50 €
<u>206</u>	<i>mit Dijon-Senfsauce, MAXI</i>	9,50 €

<u>107</u>	<i>mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm)</i>	6,50 €
<u>207</u>	<i>mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm), MAXI</i>	9,50 €

MIXI-MAXI-Schale

<u>208</u>	<i>Scampi, Flusskrebse und Chicken Dippers vom Grill im MaxiSchälchen mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm)</i>	9,70 €
------------	--	--------

Gegrillte Köstlichkeiten als Tellergericht

Für den größeren Hunger

Grüne Bandnudeln mit Pesto und frischem Basilikum

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

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage

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

Blattspinat in Gorgonzola mit

<u>131</u>	<i>Scampi auf Schnittlauchsauce</i>	9,70 €
<u>132</u>	<i>Flusskrebsfleisch auf Schnittlauchsauce</i>	9,70 €
<u>133</u>	<i>Chicken Dippers auf Dijon-Senfsauce</i>	9,30 €

***Auf diesen beiden Seiten findet man unsere Klassiker
mit den beliebten hausgemachten Saucen !***



Ich wünsche Guten Appetit.

Tellergerichte

<u>151</u>	Dorschfilet , vom Strander Kutter“ Bente“, gedünstet, auf mediterrane Art mit Kartoffelspalten und Tomaten, in der Tonschale	9,50 €
<u>157</u>	Huhn „Masala“ Indische Reispfanne, mit viel frischem Gemüse der Saison und gebratener Hähnchenbrust, pikant gewürzt	8,50 €
<u>152</u>	Risotto mit Meeresfrüchten Gegrillte Scampi und Flusskrebse auf cremigem Arborio - Reis mit gedünsteten Tomaten, Knoblauch und Petersilie	9,90 €
<u>153</u>	Risotto mit Lamm-Krone am Rippchen das Beste was vom Lamm kommt, gegrillt, auf cremigem Arborio - Reis mit gedünsteten Tomaten, Knoblauch und Petersilie	12,40 €
<u>163</u> V	Gemüsereis-Pfanne Indische Reispfanne mit gegrilltem, frischem Gemüse der Saison	7,20 €
<u>168</u> V	Ofenkartoffel & Salat Ofenkartoffel mit Sour Cream und knackigem Salat	5,40 €
<u>169</u> V	Frisches Gemüse vom Grill Zucchini-, Paprika-, Karotten- und milde Staudensellerie- streifen, dazu Hüttenkäse mit frischen Kräutern und Ciabatta-Brot	7,60 €
<u>155</u>	Kinderteller Grüne Nudeln mit Tomaten-Ketchupsauce und Hähnchenbruststreifen	4,50 €

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

156 ***Spanischer Tomatensalat*** 5,40 €
V mit Olivenöl, feingehacktem Knoblauch und glatter Petersilie

158 ***Strauchtomaten mit Mozzarella*** 6,80 €
V mit frischem Basilikum und Pesto

Fitnesssteller, bunter Blattsalat mit French-Dressing und

159 - Poulardenbruststreifen mit Dijon-Senfsauce 9,50 €

160 - Scampi mit Knoblauchsauce 9,90 €

161 - Flusskrebsfleisch mit Knoblauchsauce 9,90 €

Schlemmersalat, Eisberg- und Weißkrautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven und Schafskäse mit Knoblauch- Senf-Dressing

165 - Solo 7,90 €
V

166 - mit gebratenen Fleischbällchen 9,20 €

167 - mit gegrillter Lammkrone am Rippchen 12,30 €

Kuchen

171 ***Kuchen, nach Tagesangebot*** 2,10 €

172 ***Kuchen mit Sahne*** 2,50 €

Liebe Gäste, liebe Freunde – Eine große Bitte !

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

Wir bitten um Verständnis, dass diese Qualität etwas Zeit kostet und 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, die bestellten Speisen & Getränke reibungslos zu servieren.

Vielen Dank !

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>	Café crème	2,00 €
<u>65</u>	Becher Milchkaffee	2,50 €
<u>66</u>	Latte Macchiato	3,00 €
<u>67</u>	Kakao <i>frisch gekocht</i> mit Sahne	3,00 €
<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>	Rotbuschtee “Eilles” -Rotbusch-Vanilla-	2,50 €
<u>72</u>	Grüner Tee “Eilles” -Sonne Asiens-	2,50 €
<u>73</u>	Kräutertee “Eilles” -Kräutergarten-	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Alle alkoholfreien Getränke auch im 0.4 L Glas

<u>01</u>	Mineralwasser „mit“	0,2 L Glas	1,80 €
<u>09</u>	Mineralwasser „ohne“	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 (Cola & Sprite)	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 L Flasche	2,30 €

Weißweine

Frankreich, Côtes de Gascogne, *frisch & leicht*

<u>20</u>	Blanc de Blancs	0,2 L Glas	3,00 €
<u>320</u>	Blanc de Blancs <i>MAXI</i>	0,4 L Glas	5,70 €
<u>21</u>	Blanc-Schorle	0,2 L Glas	2,50 €
<u>321</u>	Blanc-Schorle <i>MAXI</i>	0,4 L Glas	4,70 €
<u>22</u>	Blanc de Blancs	1 L Flasche	12,00 €

Deutschland, Ihringer, Baden, *ausdrucksvoll*

<u>25</u>	Grauburgunder	0,2 L Glas	4,40 €
<u>26</u>	Grauburgunder-Schorle	0,2 L Glas	3,90 €
<u>326</u>	Grauburgunder-Schorle <i>MAXI</i>	0,4 L Glas	7,50 €
<u>27</u>	Grauburgunder	1 L Flasche	18,50 €

Frankreich, La Chasse du Pape, *vollmundig*

<u>28</u>	Chardonnay	0,2 L Glas	4,90 €
<u>29</u>	Chardonnay-Schorle	0,2 L Glas	4,50 €
<u>329</u>	Chardonnay-Schorle <i>MAXI</i>	0,4 L Glas	8,70 €
<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>39</u>	Riesling-Schorle	0,2 L Glas	4,00 €
<u>339</u>	Riesling-Schorle <i>MAXI</i>	0,4 L Glas	7,70 €
<u>38</u>	Riesling	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 €

GELATO Bruno

von Bruno für Bruno

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

Unsere frischen Eissorten



Vanille



Erdbeere



Schoko



Zitrone



Nuss



Sahne

Kirsch



Stracciatella



Yoghurt
Orange

Weitere Eissorten nach Angebot

An dieser Stelle richte ich gerne ein paar persönliche Worte an Euch,

liebe Gäste und Freunde.

*Wir haben unser Platzangebot seit Jahren nicht vergrößert -wollen wir auch nicht- sondern es immer weiter verbessert. Deshalb bin ich stolz darauf, Euch unseren **Neuen Wintergarten** präsentieren zu können. Hier findet Ihr ein schönes Plätzchen, dass wir je nach Wind und Wetter sehr variabel gestalten können. Wie im Cabriolet öffnen oder schließen wir das Dach, lassen die Sonne rein oder den Regen draußen. Glastüren rund herum halten den Wind ab, lassen aber uneingeschränkte Sicht zu. Auch diese kann man komplett öffnen.*

*Essen und Trinken sind Vergnügen, Geselligkeit und Kultur. Essen macht Spaß. Soll es auch ! Aber heutzutage spielt für viele von uns noch ein weiterer Aspekt eine wichtige Rolle: **Unsere Ernährung soll auch gesund sein.** Gesundheitsbewusste Geniesser werden in dieser Karte fündig. Bei unserer Vorliebe für mediterrane Kost mit entsprechenden Zutaten wie kaltgepresstem Olivenöl „extra vergine“, frischen Salaten, Gemüse, Kräutern, Meeresfrüchten und Lammfleisch tun wir unserem Körper nachgewiesenermaßen etwas Gutes.*

*Wer eine besonders **fettarme** und trotzdem sehr wohlschmeckende Sauce bevorzugt, bestellt unsere hausgemachte Schnittlauchsauce.*

*Auf kürzestem Wege, direkt vom **Strander Hafen** in unsere Küche, findet der **Dorsch** zu uns. Frischer geht's nicht ! Leicht verdaulich und kalorienarm.*

*Für Vegetarier -und nicht nur für diese- haben wir die entsprechenden Speisen mit einem „**V**“ gekennzeichnet.*

*Ich freue mich über jeden, der **meine Leidenschaft** für dieses traumhafte Plätzchen mit mir teilt und wünsche Euch allen einen angenehmen „Kurzurlaub“ am Strand von Strande.*

PS: Sagt doch einfach „Bruno“

Bruno

Diese Karte könnt Ihr gerne mit nach Hause nehmen

