



In der Saison täglich geöffnet von 12 bis 22 Uhr

Warme Küche von 12 bis 21.30 Uhr

Bedienung am Tisch und im Verzehrsstrandkorb !

www.bruno.de

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

Tischreservierung unter Tel. 04349 / 9211

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

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

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

Tapas – Ihr findet 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 Landbaguette

<u>86</u>	Tapa des Tages <i>Tapa del dia</i>	3,50 €
<u>90</u>	Oliven	2,90 €
V	„Aceitunas“, eingelegte grüne und schwarze Oliven, mit ein wenig Knoblauch	
<u>91</u>	Feta-Käsewürfel	4,10 €
V	Eingelegt in Thymian-Basilikum-Öl	
<u>92</u>	Fleischbällchen in Tomatensauce „Albóndigas en salsa de tomate“, pikant gewürzte Hackbällchen aus Schweine- und Rindfleisch	3,80 €
<u>93</u>	Flippiges Hühnchen „Pollo en salsa“, in scharfer Chimichurri-Sauce	4,10 €
<u>94</u>	Tapas variadas Eine exklusive Mischung unserer Tapas	11,80 €

~~~~~  
Davor, dazu, danach

|           |                                                                                       |        |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <u>82</u> | <b>LAUGENKONFEKT, hausgebacken</b>                                                    | 2,30 € |
| V         | Ein Schälchen voller Mini-Laugenbrötchen als kleine Knabberei zum Wein oder zum Bier. |        |

~~~~~

Liebe Gäste, liebe Freunde, ich bitte um Verständnis:

- * 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 es manchmal etwas länger dauern kann. Geduld, die sich lohnt !
- * 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 schwierig, die bestellten Speisen & Getränke reibungslos zu servieren.

Vielen Dank !

Brüno

Gegrillte Köstlichkeiten im Schälchen

**Unsere Spezialitäten vom Grill -mit den gekühlten
Joghurt-Mayonnaise-Saucen- werden warm und nicht heiß genossen !**

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

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

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

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

Gegrilltes Flusskrebsfleisch, ohne Schale

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

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

<u>105</u>	mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm), gekühlt	6,90 €
<u>205</u>	mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm), gekühlt 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), gekühlt	6,50 €
<u>207</u>	mit Schnittlauchsauce (mild und fettarm), gekühlt MAXI	9,50 €

MIXI-MAXI-SCHALE

<u>208</u>	Scampi, Flusskrebse und Chicken Dippers vom Grill im MaxiSchälchen mit Schnittlauchsauce, gekühlt	9,90 €
------------	---	--------

Dazu reichen wir ofenfrisches Landbaguette

Gegrillte Köstlichkeiten als Tellergericht

Für den größeren Hunger

Grüne Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto aus
frischem Basilikum

<u>111</u>	mit Scampi	9,80 €
<u>112</u>	mit Flusskrebsfleisch	9,90 €
<u>113</u>	mit Chicken Dippers	9,50 €

Ofenkartoffel mit Quark - Knoblauch – Creme
und Salatbeilage

<u>121</u>	mit Scampi	9,70 €
<u>122</u>	mit Flusskrebsfleisch	9,80 €
<u>123</u>	mit Chicken Dippers	9,40 €

Blattspinat in Gorgonzolasahne, dazu Landbaguette

<u>131</u>	mit Scampi	9,80 €
<u>132</u>	mit Flusskrebsfleisch	9,90 €
<u>133</u>	mit Chicken Dippers	9,50 €

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

**Tipp: Wer es fettarm und trotzdem wohlschmeckend mag,
wählt Schnittlauchsauce .**



Ich wünsche Guten Appetit.

Tellergerichte

151 **Dorschfilet**, fangfrisch, gedünstet auf mediterrane Art 10,80 €
in der Tonschale, mit Kartoffelspalten und Tomaten,
garniert mit frischem Knoblauch und glatter Petersilie

152 **Risotto mit Meeresfrüchten** 10,90 €
Gegrillte Scampi und Flusskrebse auf cremigem Arborio -
Reis mit gedünsteten Tomaten, Knoblauch und Petersilie

153 **Risotto mit Lamm-Krone am Rippchen** 13,60 €
das Beste was vom Lamm kommt, gegrillt, auf cremigem
Arborio - Reis mit gedünsteten Tomaten, Knoblauch und
Petersilie

Kinderteller

<u>154</u>	Pommes mit Fleischbällchen und Ketchup	4,90 €
<u>155</u>	Grüne Nudeln mit Tomaten-Ketchupsauce und Hähnchenbruststreifen	4,90 €

157 **Huhn „Masala“** 9,20 €
Pikant gewürzte indische Reispfanne, mit frischem Gemüse
der Saison und gebratener Hähnchenbrust, garniert mit
Knoblauch und Petersilie

163 **Reis-Gemüse-Pfanne** 7,90 €
V Indische Reispfanne mit gegrilltem, frischem Gemüse
der Saison

168 **Ofenkartoffel & Salat** 6,60 €
V Ofenkartoffel mit Sour Cream und knackigem Salat

169 **Frisches Gemüse vom Grill** 8,30 €
V Zucchini-, Paprika-, Karotten- und milde Staudensellerie-
streifen, dazu Fetakäse mit Kräutern und Landbaguette

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

**„die besten Pommes der Welt“**

am Tisch serviert, mit Ketchup und/oder Mayonnaise  
Extra-Schälchen Ketchup und/oder Mayonnaise

|            |  |        |
|------------|--|--------|
| <u>99</u>  |  | 3,00 € |
| <u>199</u> |  | 0,50 € |

~~~~~

Sommer, Sonne ... Salate

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Landbaguette

- | | | |
|------------|---|--------|
| <u>156</u> | Spanischer Tomatensalat | 5,90 € |
| V | <i>mit Olivenöl, feingehacktem Knoblauch und glatter Petersilie</i> | |
| <u>158</u> | Strauchtomaten mit Mozzarella | 6,80 € |
| V | <i>mit frischem Basilikum und Pesto</i> | |
| | Fitnesssteller , bunter Blattsalat mit French-Dressing und | |
| <u>159</u> | - Poulardenbruststreifen mit Dijon-Senfsauce | 9,50 € |
| <u>160</u> | - Scampi mit Knoblauchsauce | 9,90 € |
| <u>161</u> | - Flusskrebsfleisch mit Knoblauchsauce | 9,90 € |

Kuchen

- | | | |
|------------|-----------------------------------|--------|
| <u>171</u> | Kuchen , nach Tagesangebot | 2,20 € |
| <u>172</u> | Kuchen mit Sahne | 2,60 € |



Crêpes

- | | | |
|------------|--|--------|
| <u>174</u> | Kinderschokolade | 4,00 € |
| | Nutella | 4,00 € |
| | Vanillesauce | 4,00 € |
| | Apfelmus mit Zimt & Zucker | 4,00 € |
| <u>175</u> | Sahne-Kirsch-Eis , Kirschkompott und Sahne | 5,00 € |
| | Vanilleeis , Schokosauce und Sahnehäubchen | 5,00 € |
| | Schokoladeneis , Vanillecreme und Sahne | 5,00 € |
| <u>176</u> | Rumtopf mit Malagaeis und Rumrosinen | 6,00 € |
| | „Lustige Mandarine“ mit Joghurt-Orangen-
eis, Mandarinenfilets und Cointreau | 6,00 € |

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>	Kakao <i>frisch gekocht</i> mit Sahne	3,00 €
<u>68</u>	Kakao <i>frisch gekocht</i>	2,50 €
<u>69</u>	Doppelter Espresso	2,50 €

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 3,90 €

<u>01</u>	Mineralwasser „mit“	0,2 L Glas	2,10 €
<u>09</u>	Mineralwasser „ohne“	0,2 L Glas	2,10 €
<u>02</u>	Apfelsaft-Schorle	0,2 L Glas	2,10 €
<u>03</u>	Coca-Cola	0,2 L Glas	2,10 €
<u>04</u>	Coca-Cola Light	0,2 L Glas	2,10 €
<u>05</u>	Sprite	0,2 L Glas	2,10 €
<u>06</u>	Spezi (Cola & Sprite)	0,2 L Glas	2,10 €
<u>07</u>	Mineralwasser „mit“	0,5 L Flasche	3,90 €
<u>08</u>	Mineralwasser „ohne“	0,5 L Flasche	3,90 €

Bier

<u>11</u>	Bitburger Pils vom Faß	0,4 L	3,20 €
<u>12</u>	Bitburger Pils vom Faß	0,3 L	2,50 €
<u>13</u>	Alsterwasser	0,4 L	3,20 €
<u>14</u>	Alsterwasser	0,3 L	2,50 €
<u>15</u>	Bitburger, alkoholfrei	0,3 L Flasche	2,50 €

Weißweine

Hauswein „Fruits de Mer“, *frisch & leicht*

<u>20</u>	Blanc	0,2 L Glas	2,90 €
<u>320</u>	Blanc <i>MAXI</i>	0,4 L Glas	5,40 €
<u>21</u>	Blanc-Schorle	0,2 L Glas	2,50 €
<u>321</u>	Blanc-Schorle <i>MAXI</i>	0,4 L Glas	4,60 €
<u>22</u>	Blanc	1 L Flasche	11,90 €

Deutschland, Ihringer, Baden, *ausdrucksvoll*

<u>25</u>	Grauburgunder	0,2 L Glas	4,70 €
<u>26</u>	Grauburgunder-Schorle	0,2 L Glas	4,20 €
<u>326</u>	Grauburgunder-Schorle <i>MAXI</i>	0,4 L Glas	7,80 €
<u>27</u>	Grauburgunder	1 L Flasche	19,70 €

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 €

Italien, La Gioiosa, Venetien, *spritzig*

<u>23</u>	Prosecco frizzante	0,1 L Glas	2,50 €
<u>24</u>	Prosecco frizzante	0,75 L Flasche	14,80 €

Rosé

Südafrika, „Makulu“ *gehaltvoll - fruchtig*

<u>33</u>	Pinotage-Rosé	0,2 L Glas	3,80 €
<u>34</u>	Pinotage-Rosé	0,75 L Flasche	13,20 €

Rotweine

Hauswein Vinedos de Espana, *fruchtig & markant*

<u>37</u>	Tempranillo	0,2 L Glas	2,90 €
<u>337</u>	Tempranillo <i>MAXI</i>	0,4 L Glas	5,40 €
<u>38</u>	Tempranillo-Schorle	0,2 L Glas	2,50 €
<u>39</u>	Tempranillo	1 L Flasche	11,90 €

Spanien, Roca Morino, *kräftig*

<u>31</u>	Rioja	0,2 L Glas	4,20 €
<u>32</u>	Rioja	0,75 L Flasche	13,90 €

Italien, Venetien, *mild*

<u>35</u>	Merlot	0,2 L Glas	3,90 €
<u>36</u>	Merlot	1 L Flasche	15,20 €

GELATO Bruno

von Bruno für Bruno

Frisches Speiseeis nach eigenen Rezepten

<u>51</u>	Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	4,20 €
<u>52</u>	Eisschokolade mit Vanille-, Schokoeis & Sahne	4,20 €
<u>53</u>	Früchte-Becher mit 3 Kugeln gemischtem Fruchteis, Obstsalat & Sahne	5,30 €
<u>54</u>	Joghurt-Becher 2 Kugeln Joghurteis und 1 Kugel Zitronen-Eis in Natur-Joghurt mit Früchten & Sahne	5,30 €
<u>55</u>	Nuss-Krokant-Becher 2 Kugeln Nuss- und 1 Kugel Stracciatellaeis mit Krokantstreuseln & Sahne	5,30 €
<u>56</u>	Gemischtes Eis , 3 Kugeln nach Wunsch	3,60 €
<u>57</u>	Gemischtes Eis & Sahne , 3 Kugeln	4,30 €

16 mal Eisgenuss aus frischer Milch & Sahne

Schoko	Erdbeer	Malaga	Yogurette
Zitrone	Joghurt Orange	Snickers	Grüner Apfel
Sahne Kirsch	Stracciatella	Heidelbeer	Blauer Engel
Nuss	Vanille	Latte Macchiato	Joghurt Natur

Verführerische Crêpes-Kreationen mit Eis nach Angebot

Liebe Gäste und Freunde,

**Knoblauch oder kein Knoblauch -
Das ist hier die Frage !**

Er vertreibt Vampire und hält gesund ! Er ist aber auch umstritten, denn nicht jeder mag ihn. Deshalb haben wir uns darauf eingestellt, viele unserer Gerichte auf Wunsch auch ohne Knoblauch anzubieten. Bitte fragt die Bedienung!

Für Knoblauchliebhaber ist erwähnenswert, dass wir während der Saison ausschließlich frischen, weichen Knoblauch verarbeiten. Dieser ist besonders „partnerfreundlich“.

NEU: Wenn euch danach ist, schreibt mir eine vertrauliche „Lob & Tadel“-Notiz mit wohlge-meinten Anregungen. Notizblock und Briefkasten findet ihr im alten Wintergarten.

Ich wünsche Euch einen schönen Kurzurlaub auf unserer Terrasse.

A handwritten signature in black ink that reads "Bruno". The signature is written in a cursive, slightly stylized font.

PS: Sagt doch einfach „Bruno“

Diese Karte könnt Ihr gerne mit nach Hause nehmen

