

AufBruch zu stilvollen Sinnesreisen

Datteln im Speckmantel auf frischem Rucolabett und selbstgemachtem Zwetschgen-Apfel-Chutney	7,80
Caprese vom Büffelmozzarella mit selbstgemachtem Basilikum-Pesto, Olivenöl und Balsamico an frischen Tomaten	8,80
Hausgebeizter Lachs mit Zitrusfrüchten und frischem Dill verfeinert, an Feldsalat mit Honig-Senf Dressing	9,60
Karamellisierter Ziegenkäse auf selbstgemachtem Zwetschgen-Apfel-Chutney, an Feldsalat mit leckerem Dressing* nach Wahl, Honig und gerösteten Nüssen	8,80

* Honig-Senf Dressing
Balsamico Dressing
Ceasar's Dressing

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Tapas



Brotkorb mit Kräuterbutter

2,90

Wählen Sie zu Ihrem Brotkorb folgende mediterrane Spezialitäten:

Kalamata Oliven	0,90
Datteln im Speckmantel	1,70
Schafskäse „StilBruch“ mit Heidelbeeren	1,40
Grobe Späne vom Grana Padano	1,40
Aioli	0,90
Thunfischpâté	1,40
Muscheln in Knoblauch-Olivenöl	1,60
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl	1,60
Hausgebeizter Lachs	1,70
Ziegenkäse auf selbstgemachtem Zwetschgen-Apfel-Chutney	1,60
Chorizo*	1,40
18 Monate gereifter Parmaschinken*	1,70
extra Kräuterbutter	0,90
Olivenöl	0,90

* enthält Pökelsalz

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Salate



Kleiner bunter Salatmix	3,90
Großer bunter Salatmix	6,90
„Dorisa“ Großer bunter Salatmix mit frischen Knoblauch-Kräuter-Garnelen	10,80
„Leilani“ Großer bunter Salatmix mit feinem Hähnchenbrustfilet, Ananas und Erdnüssen	10,80
„Kelii“ knackig frischer Romanasalat mit gegrillten Filetspitzen vom Angus Rind, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Caesar's Dressing	16,80

Alle Salate werden mit einer kleinen
Brotauswahl serviert, wahlweise mit:

Honig-Senf Dressing
Balsamico Dressing
Caesar's Dressing

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

StilWraps



**Goldbraune Wraps mit knackigem Salat,
verschiedenen Füllungen und selbstgemachten Dips**

mit Hähnchenbrustfiletstreifen	10,80
mit Roastbeefstreifen	12,80
mit Pulled Pork (Amerikanisch mariniert)	11,80
mit Garnelen	13,80
mit Lachs	13,80

Wählen Sie zu Ihrem Wrap einen
Homemade Dip:

StilBruch House Sauce
StilBruch BBQ Sauce
StilBruch Mango-Curry Sauce

Veggie Wrap	9,80
mit Schafskäse, selbstgemachtem Pesto und Aioli	

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

StilBurger



StilBurger 250g Burgerfleisch vom Rind mit Cheddarkäse, StilBruch House Sauce, knackiger Salatgarnitur, roten Zwiebeln und wilden Kartoffeln aus der Grillpfanne	9,40
Bacon-Cheese-Burger 250g Burgerfleisch vom Rind mit Cheddarkäse, knusprig gebratenem Bacon, StilBruch House Sauce, knackiger Salatgarnitur, roten Zwiebeln und wilden Kartoffeln aus der Grillpfanne	9,90
Mexican-Burger 250g Burgerfleisch vom Rind mit Cheddarkäse, Jalapenos, StilBruch BBQ Sauce, knackiger Salatgarnitur, roten Zwiebeln und wilden Kartoffeln aus der Grillpfanne	9,90
Hawaii-Burger 250g Burgerfleisch vom Rind mit Cheddarkäse, frisch gebratener Ananas, StilBruch Mango-Curry Sauce, knackiger Salatgarnitur, roten Zwiebeln und wilden Kartoffeln aus der Grillpfanne	10,40
USA Burger 180g Pulled Pork mit Apfel-Coleslaw, StilBruch BBQ Sauce, knackiger Salatgarnitur, roten Zwiebeln und wilden Kartoffeln aus der Grillpfanne	10,40
StilBruch de Luxe Burger Rinderfilet vom Angus-Rind mit zerlassener Kräuterbutter, Cheddarkäse, Zuckerschoten, roten Zwiebeln, Speckchips und wilden Kartoffeln aus der Grillpfanne	17,80

Pastavariationen



Frische Tagliatelle mit Gemüse

Frische Tagliatelle mit saisonalem, marktfrischem Gemüse - nach Ihrem Wunsch in nativem Olivenöl und Weißwein, (indischer) Tomatensauce, Sahnesauce oder Pesto geschwenkt und mit groben Spänen vom Grana Padano verfeinert

9,80

mit Hähnchenbrustfilet

13,80

mit Garnelen

16,80

mit Lachs

17,80

Frische Tagliatelle Scaloppine

Zarte Kalbsschnitzelchen an frischer Tagliatelle und fruchtiger Zitronensauce, mit selbstgemachtem Basilikum-Pesto verfeinert

19,80

Jung, wild und knackig



Smokey Potatoes

aus jungen Kartoffeln mit BBQ-Salz verfeinert und selbstgemachte Aioli

4,80

Junge Kartoffeln

mit frischem Rosmarin verfeinert, dazu selbstgemachte Kräuterbutter

4,80

Orientalische Kartoffelpfanne

Westanatolische Kartoffelpfanne mit Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Fetakäse, mit Kreuzkümmel, Zitronensaft und einem Hauch von Knoblauch verfeinert, dazu selbstgemachten Minz-Joghurt

9,90

Steaks



Rinderfiletsteak vom Angus-Rind	180 g	18,80
	250 g	24,80
Rinderrückensteak	180 g	13,80
	250 g	16,80
Kalbsrückensteak	160 g	13,80
Hähnchenbrustfilet	160 g	8,90
Wunschbeilage		
Junge Kartoffeln mit Rosmarin verfeinert		3,80
Smokey Potatoes		3,80
Frische Tagliatelle		3,80
Saisonales Gemüse geschwenkt in der Pfanne		3,60
Zuckerschoten mit roten Zwiebeln und Speck		3,60
Kleiner bunter Salatmix		3,90
Topping		
Kräuterbutter		1,40
Aioli		0,90
Pfeffersoße		1,90
Honig-Chili-Sauce		1,90
Rosmarin-Jus		1,90

Süße Verführung



Schoko Soufflé

ein gebackener, warmer Traum aus Schokolade mit schmelzendem Herzen

4,80

Panna cotta

ein italienischer Dessertgenuss aus Sahne, verfeinert mit frischem Vanillemark, dazu ein fruchtiges Waldbeeren-Topping

3,90

Crème brûlée

eine traditionelle französische Süßspeise aus kalter Vanillecreme versteckt unter einem leicht warmen und knusprigen Karamellüberzug

3,90

Dessertvariation à la StilBruch

mit saisonalen Früchten verfeinert

8,80