

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

AufBruch *zustilvollen Sinnesreisen*

Datteln im Speckmantel auf frischem Rucolabett und selbstgemachtem Zwetschgen-Apfel-Chutney	8,50
Caprese vom Büffelmozzarella mit selbstgemachtem Basilikum-Pesto, Olivenöl und Balsamico an frischen Tomaten	10,80
Hausgebeizter Lachs mit Zitrusfrüchten und frischem Dill verfeinert, an Feldsalat mit Honig-Senf Dressing	11,20
Karamellisierter Ziegenkäse auf selbstgemachtem Zwetschgen-Apfel-Chutney, an Feldsalat mit leckerem Dressing* nach Wahl, Honig und gerösteten Nüssen	10,20

* Honig-Senf Dressing
Balsamico Dressing
Ceasar`s Dressing

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Tapas



Brotkorb mit selbstgemachter Kräuterbutter

3,60

Wählen Sie zu Ihrem Brotkorb folgende mediterrane Spezialitäten:

Kalamata Oliven	1,20
Datteln im Speckmantel	1,70
Schafskäse „StilBruch“ mit Heidelbeeren	1,90
Grobe Späne vom Grana Padano	1,40
Aioli	0,90
Thunfischpâté	1,40
Muscheln in Weißwein-Tomaten-Sud	2,20
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl	2,20
Hausgebeizter Lachs	2,40
Ziegenkäse auf selbstgemachtem Zwetschgen-Apfel-Chutney	1,60
18 Monate gereifter Parmaschinken*	2,40
extra Kräuterbutter	1,20

*enthält Pökelsalz

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Salate



Kleiner bunter Salatmix	4,20
Großer bunter Salatmix	7,50
„Dorisa“ Großer bunter Salatmix mit frischen Knoblauch-Kräuter-Garnelen	13,50
„Leilani“ Großer bunter Salatmix mit feinem Hähnchenbrustfilet, Ananas und Erdnüssen	11,80
„Kelii“ knackig frischer Romanasalat mit gegrillten Filetspitzen vom argentinischen Angus Rind, Croûtons, gehobeltem Grana Padano	18,80

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

Honig-Senf Dressing
Balsamico Dressing
Ceasar's Dressing

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

StilWraps



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

mit Hähnchenbrustfiletstreifen	11,80
mit Roastbeefstreifen	14,60
mit Pulled Pork (Amerikanisch mariniert)	12,80
mit Garnelen	14,60

Wählen Sie zu Ihrem Wrap einen
Homemade Dip:

StilBruch House Sauce
StilBruch BBQ Sauce
StilBruch Mango-Curry Sauce
StilBruch Aioli

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

StilBurger



StilBurger

Burgerfleisch vom Rind mit Cheddarkäse,
StilBruch House Sauce, knackiger Salatgarnitur,
roten Zwiebeln

10,80

wahlweise als Bacon-Cheese-Burger

11,40

Mexican-Burger

Burgerfleisch vom Rind mit Cheddarkäse, Jalapenos,
StilBruch BBQ Sauce, knackiger Salatgarnitur, roten Zwiebeln

11,40

Hawaii-Burger

Burgerfleisch vom Rind mit Cheddarkäse, frisch gebratener
Ananas, StilBruch Mango-Curry Sauce, knackiger Salatgarnitur,
roten Zwiebeln

11,80

USA Burger

Pulled Pork mit Apfel-Coleslaw, StilBruch BBQ Sauce,
knackiger Salatgarnitur, roten Zwiebeln

11,80

Wunschbeilage

Junge Kartoffeln mit Rosmarin verfeinert

3,80

Smokey Potatoes

3,80

Kleiner bunter Salatmix

4,20

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE



Pastavariationen

Frische Tagliatelle mit Gemüse

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

11,80

**mit Hähnchenbrustfilet
mit Garnelen**

15,80

17,50

StilVeggies

Veggie Wrap

mit knackigem Salat, Schafskäse, selbstgemachten Basilikum-Pesto und StilBruch Aioli

10,80

Orientalische Kartoffelpfanne

Westanatolische Kartoffelpfanne mit Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Fetakäse und Chiliflocken, dazu selbstgemachten Minz-Joghurt

11,90

StilBruch

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Steaks



Rinderfiletsteak vom Angus-Rind

180 g	19,80
250 g	27,50

Rinderrückensteak

180 g	13,80
250 g	18,80

Wunschbeilage

Junge Kartoffeln mit Rosmarin verfeinert	3,80
Smokey Potatoes	3,80
Saisonales Gemüse geschwenkt in der Pfanne	4,20
Kleiner bunter Salatmix	4,20

Topping

Kräuterbutter	1,20
Aioli	0,90
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