

QR-Code zur
Speisekarte von
Brechtmanns Bistro

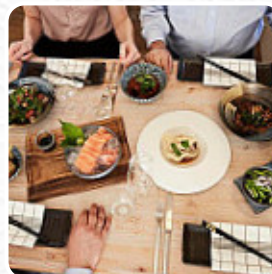
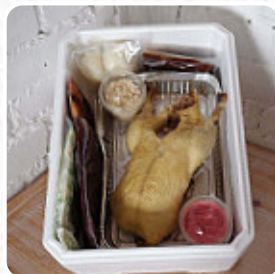


Brechtmanns Bistro Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Erikastrasse 43 20251 Hamburg, Germany

(+49)4041305888 - <https://www.brechtmann-bistro.de/>



Die Speisekarte des Brechtmanns Bistro aus Hamburg umfasst etwa 190 verschiedene Gerichte und Getränke. Im Durchschnitt zahlst Du für ein Gericht / Getränk etwa 8 €. Was [Herbert Scholz](#) an Brechtmanns Bistro nicht mag:

Das Essen und Service haben uns sehr begeistert. Einzig der Geräuschpegel hat eine Unterhaltung etwas erschwert, hat aber den tollen Gesamteindruck kaum geschmälert. Tolle Aromen und überraschende Geschmackskombinationen bei einem sehr aufmerksamen und super freundlichen Service. Danke für den kulinarischen Abend. [Weiterlesen](#). Das Restaurant bietet auch eine Möglichkeit an, bei angenehmem Wetter draußen zu sitzen und zu etwas zu Dir nehmen, und es gibt kostenloses WiFi. Die Räumlichkeiten vor Ort sind barrierefrei und damit auch für Kundschaft mit Rollstuhl oder körperlichen Behinderungen kein Problem. Die große Auswahl an **Kaffee- und Tee-Spezialitäten** macht einen Besuch im Brechtmanns Bistro gleich noch mehr lohnenswert, Du kannst Dich auch an der Bar mit einem kühlen Bier oder anderen alkoholischen und alkoholfreien Getränken erholen. Die *Speisen werden original asiatisch zubereitet*, des Weiteren bekommst Du hier süße Leckereien, Kuchen, kleine Snacks und dazu **gekühlte Erfrischungen und Heißgetränke**.

Brechtmanns Bistro Speisekarte



Salate

SALAT

Suppen

KOKOSSUPPE

\$8.7

Sashimi

THUNFISCH-TARTAR

Nudelgerichte

PENNE

Vegetarisch

BLUMENKOHL

Beilagen

KARTOFFELPÜREE

Main dishes

ROTER CURRY

Schnitzel

CORDON BLEU

Heissgetränke

MILCHKAFFEE

\$3.6

Indische gerichte

CURRY

Rindfleischgerichte

FILET MIGNON

Getränke

ORANGENSAFT

Kaltgetränke

FRITZ KOLA ZUCKERFREI

Salate und zwischengerichte

SASHIMI VOM THUNFISCH

\$13.0

Curries

PANANG-CURRY

\$20.6

Roséwein

2015 ROSE, WEINGUT KNEWITZ,
RHEINHESSEN, CUVÉE AUS
SPÄTBURGUNDER UND ST. LAURENT

Asiatische gerichte - huhn

THAI-CURRY

Aus der daniel moser

kaffeebar -

kaffeehaustradition seit 1685

CAFÉ CREME

\$2.9

Sonstiges

SASHIMI

Häagen-dazs eiscreme

BAILEYS

Asiatische spezialitäten

EDAMAME

\$7.6

Brechtmanns Bistro Speisekarte



Warme Getränke

DOPPELTER ESPRESSO \$4.2

Beliebte Gerichte

ROTES THAI-CURRY \$13.0

Beilagen - Saucen

ERDNUSSSAUCE

Florida Eis 500ml Becher

HASELNUSS

Alkoholische Getränke

AVERNA

Liqueurs

QUITTE

Eau de vie

MIRABELLE

Alkoholfreies

SAN BITTER

Portugal

2013 R DE ROMANEIRA, ROMANEIRA, DUORO

Frankreich

2007 CHATEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE, LALANDE, PAUILLAC, BORDEAUX, CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC UND PETIT VERDOT

Großes Kino im Glas

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT

Flaschenwein rosé

2016 LES FUMÉES BLANC ROSE, LURTON, GASCOGNE

Tea selection

ROOIBUS \$3.8

Tee im Glas

FRÜCHTE TEE \$3.8

Herzhaft

EINTOPF VOM TAFELSPITZ MIT WURZELGEMÜSE UND APFEL \$12.0

Washington

2014 KONG FU GIRL, RIESLING, CHARLES SMITH WINES, WASHINGTON ESTATE

Softdrinks

GOLDBERG

Brände/schnäpse

LINIE

Bier

KÖNIG PILSENER VOM FASS

Drinks

GETRÄNKE

Brechtmanns Bistro Speisekarte



Apero

APEROL SPRIZZ

Ze drinks (330ml)

FRITZ MATE

Premium tonic waters

FIEBERBAUM MITTELMEER

Saisonale hauptgerichte

GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ \$18.5

Vorspeisen -classics-

SASHIMI VOM LACHS \$10.9

Gins & tonics

SCHWEPPE DRY TONIC

Die "schnaps-idee" des monats

OBSTLER AUS ÄPFELN UND BIRNEN

Kliff kids

STREIFEN VON DER HÄHNCHENBRUST \$4.9

Aperitifs alkoholfrei

SAN BITTER MIT ORANGENSAFT

Gin aus deutschland

GIN SUL (HAMBURG)

Cognac, brandy, pisco and armanag

BRANDY CARLOS I

Vegetable or hand roll

SPARGEL

Prosecco spritz

TAITTINGER BRUT RESERVE

Bubbels & champagnes (fles)

TAITTINGER PRESTIGE ROSE BRUT

Verschiedenes gemüse

GEWÜRZTOFU \$5.4

Nicht kategorisiert

FRITZ KOLA

Kaffee

KRÄUTER TEE \$3.8

LATTE MACCHIATO \$3.8

Coffee

ESPRESSO \$2.5

CAPPUCCINO \$3.3

Schaumwein / champagner

2015 MILLE BOLLE VINO SPUMANTE, PAOLP SACCHETTO VENETIEN

CREMANT ROSE, PERLE D'AURORE BRUT, LOUIS BOUILLOT BOURGOGNE

Brechtmanns Bistro Speisekarte



Edelbrennerei dirker - bayern

SCHWARZE JOHANNISBEEREN

ERDBEERGEIST

Südafrika

2013 AENIGMA RED, NEIL ELLIS,
STELLENBOSCH, CUVÉE AUS
CABERNET UND SHIRAZ

2013 HAWQUAS, MONT DU TOIT,
WESTERN PAARL, CUVÉE AUS
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT UND
SHIRAZ

Restaurant kategorie

NACHTISCH

VEGAN

Rotwein

2013 EIN LITER RHODT, ROTWEIN CUVÉE
WEINGUT STEFAN MEYER, PFALZ

2016 PRIMITIVO FANTINI, WEINGUT
FARNESE VINI, APULIEN ITALIEN

2013 R DE ROMANEIRA, ROMANEIRA,
DUORO PORTUGAL

Spirituosen

ABSOLUT VODKA

HELBING KÜMMEL

SAMBUCA

Weisswein

2016 BRECHTMANN'S BOTSCHAFT,
GRAUBURGUNDER – TROCKEN
WEINGUT MEISER, RHEINHESSEN

2015 RIESLING – TROCKEN WEINGUT
CRASS, RHEINGAU

2015 TARIQUET CLASSIC, DOMAINE DU
TARIQUET, COTES DE GASCOGNE-
FRANKREICH

Brote

RÖSTBROT MIT BUNTEN TOMATEN \$8.7

RÖSTBROT MIT RÄUCHERLACHS \$13.0

RÖSTBROT MIT KATENSCHINKEN \$8.7

Heiße Getränke



HEISSE SCHOKOLADE \$3.8

SCHWARZES T-SHIRT \$3.8

FRISCHER
PFEFFERMINZTEE \$2.7

Aperitif

ZITRONENGRAS SPRIZZ

MARTINI WEISS EXTRA DRY ROT

2015 MILLE BOLLE VINO SPUMANTE,
PAOLP SACCHETTO, VENETIEN

CREMANT ROSE, PERLE D'AURORE
ROSE BRUT, LOUIS BOUILLOT
BOURGOGNE

Champagner

GOSSET EXCELLENCE, CHAMPAGNE

GOSSET BRUT GRANDE RESERVE,
CHAMPAGNE

GOSSET GRAND ROSE

DOM PERIGNON VINTAGE 2004
MILLESIME, CHAMPAGNE

Österreich

2015 GRÜNER VELTLINER, NUSSBERG,
HAJZSAN NEUMANN, WIEN

Brechtmanns Bistro Speisekarte



2014 SAUVIGNON BLANC CLASSIQUE,
WALTER SKOFF, SÜDSTEIERMARK

2015 GRASSNITZBERG, SAUVIGNON
BLANC, WALTER SKOFF,
SÜDSTEIERMARK

2005 GRASSNITZBERG,
WEISSBURGUNDER, WALTER SKOFF,
SÜDSTEIERMARK

Süßes danach

CREME BRULEE MIT BOURBON
VANILLE UND HIMBEERSORBET \$7.6

SCHOKOLADE, ERDNUSS UND
KARAMELL \$6.5

PASSIONSFRUCHTSORBET MIT
PROSECCO \$6.2

ROHMILCHKÄSE TRAUBEN,
FEIGENSENF UND NÜSSE \$13.6

Long island / new york

2012 CHARDONNAY, WÖLFFER ESTATE
SAGAPONACK

2014 DRY RIESLING, THE GRAPES OF
ROTH, WÖLFFER ESTATE SAGAPONACK

2012 MERLOT, WÖLFFER ESTATE
SAGAPONACK

2010 GRAPES OF ROTH MERLOT,
WÖLFFER ESTATE SAGAPONACK

Folgende arten von gerichten werden serviert

VORSPEISE

EISCREME

SALAT

SUPPE

FISCH

Alkoholische getränke



CAMPARI-ORANGE

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

BENEDIKTINER WEISSBIER

BENEDIKTINER WEISSBIER
ALKOHOLFREI

SINGHA-BIER

VECCHIA ROMAGNA

Speisen

SATAY VOM HUHN (3ST. \$8.7

KNUSPRIGES TATAR VOM
THUNFISCH \$13.0

SASHIMISALAT VOM LACHS \$15.2

SALAT VON JUNGEM GRÜNKOHL \$9.8

GRÜNZEUGS \$8.7

POCHIERTE KALBSHÜFTE \$21.7

GEKRÄUTERTE BRUST \$21.7

Speisen werden u.a. mit folgenden zutaten zubereitet

TUNFISCH

TOFU

RINDFLEISCH

ENTE

FLEISCH

CHAMPIGNONS

KARTOFFELN

Italien

2013 PINOT GRIOGIO PORER BIO WEIN
TENUTA LAGEDER, SÜDTIROL

2011 SAUVIGNON BLANC, LEHEN, ALOIS
LAGEDER, SÜDTIROL

Brechtmanns Bistro Speisekarte



2015 LUGANA, AZIENDA VINICOLA CA DEI FRATI, LOMBARDEI

2015 CHARDONNAY, TOMARESCA, APULIEN

2014 ROSSJ BASS, ANGELO GAJA, TOSKANA

2014 DOLCETTO D'ALBA, ENZO BOGLIETTI, PIEMONT, DOLCETTO

2012 SITO MORESCO, ANGELO GAJA, LANGHE PIEMONT, CUVÉE AUS NEBBIOLO, MERLOT UND CABERNET SAUVIGNON

2012 CA' MARCANDA, PROMIS, ANGELO GAJA, MAREMMA-TOSCANA, CUVÉE AUS MERLOT, SYRAH UND SANGIOVESE

2010 CASALFERRO, CASTELLO DI BROLIO, BARONE RICASOLI, TOSKANA, SANGIOVESE

2011 COLLEDILA, CHIANTI CLASSICO DOCG, GRAN SELEZIONE, BARONE RICASOLI, TOSKANA, SANGIOVESE

2009 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG PIEVE SANTA RESTITUTA DI GAJA, TOSKANA, SANGIOVESE GROSSO

2011 LA SERRE NUOVE, DELL' ORNELLAIA, BOLGHERI DOC, TOSKANA, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT UND CABERNET FRANC

2012 GUIDALBERTO, TENUTA SAN GUIDO IGT, TOSKANA, CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON UND MERLOT

2012 TIGNANELLO, MARCHESI ANTINORI, TOSKANA I.G.T. CUVÉE AUS SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

Alkoholfreie Getränke



KÖNIG PILSENER
ALKOHOLFREI

VITAMALZ

GEROLSTEINER SPRUDEL

GEROLSTEINER IMMER NOCH

TOMATENSaft

FRITZ LIMO ORANGE

FRITZ BIO TRAUBENSCHORLE

SCHWEPPEs BITTER LEMON

SCHWEPPEs GINGER ALE

GRÜNER TEE \$3.8

JASMIN TEE \$3.8

APFELSAFT NATURTRÜB

FRITZ MISCHMASCH

FRITZ LIMO ZITRONE

FRITZ BIO RHABARBERSCHORLE

Etter - schweiz

FRAMBOISE WALDHIMBEERE

VIEILLE PRUNE ALTE PFLAUME
BARRIQUE

SARPA BARRIQUE DI POLI GRAPPA

COGNAC – HENNESSY

CROWN ROYAL, BLENDED CANADIAN
WHISKY – KANADA

CHIVAS REGAL 12 JAHRE, BLENDED
SCOTCH WHISKY SCHOTTLAND

GLENMORANGIE 10 JAHRE, HIGHLAND
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
SCHOTTLAND

TANQUERAY (SCHOTTLAND)

TANQUERAY NO TEN (SCHOTTLAND)

THE DUKE (MÜNCHEN)

BULLDOG (ENGLAND)

HENDRICK`S (SCHOTTLAND)

SIPSMITH (LONDON)

SIPSMITH SLOE GIN (LONDON)

FERDINANDS QUITTE (SAAR MOSEL)

Brechtmanns Bistro Speisekarte



Deutschland

2015 GRÜNER SYLVANER, BIOWEIN,
BATTENFELD SPANIER, RHEINHESSEN

2015 RIESLING, BIOWEIN, BATTENFELD
SPANIER, RHEINHESSEN

2015 WEISSBURGUNDER, BIOWEIN,
PFANNEBECKER, RHEINHESSEN

2015 SAUVIGNON BLANC, BIOWEIN,
PFANNEBECKER, RHEINHESSEN

2015 CHARDONNAY PUR MINERAL
LARGENMÜLLER, PFALZ

2015 CHARDONNAY WEISSER
BURGUNDER, STEFAN MEYER, PFALZ

2013 CHARDONNAY, 'ROSENGARTEN R'
BARRIQUE STEFAN MEYER, PFALZ

2014 RIESLING VOM
LANDSCHNECKENKALK – KRANZ,
PFALZ

2015 WEISSER BURGUNDER VOM
SANDIGEN LEHM STERN, PFALZ

2015 RIESLING, RALF KIRCHNER, PFALZ

2015 HALLGARTENER SAUVIGNON
BLANC TROCKEN CRASS, RHEINGAU

2015 RAUENTHALER ROTHENBERG
RIESLING SPÄTLESE CRASS, RHEINGAU

2015 WEISSBURGUNDER KIRCHBERG
KLUMPP, BADEN

2014 FASS 23 PFANNEBECKER,
RHEINHESSEN, CUVÉE AUS CABERNET
SAUVIGNON UND MERLOT

2013 EIN LITER RHODT, ROTWEIN
CUVÉE, WEINGUT STEFAN MEYER,
PFALZ

2014 BLACK PRINT –TROCKEN- MARKUS
SCHNEIDER, PFALZ CUVÉE AUS ST.
LAURENT, MERLOT UND CABERNET
SAUVIGNON

2013 SPÄTBURGUNDER, SAUMAGEN,
WEINGUT AM NIL, PFALZ

Brechtmanns Bistro Speisekarte



Brechtmanns Bistro

Erikastrasse 43 20251 Hamburg,
Germany

Öffnungszeiten:
Mittwoch 17:00-23:00
Donnerstag 17:00-23:00
Freitag 17:00-00:00
Samstag 17:00-00:00

Gemacht mit speisekarte.menu

