

Ab dem 1.11.2019 gibt es
bei uns eine ganze Ente mit
einer Flasche Rotwein für zu Hause.



Wir braten für Sie eine knusprige Bauernente mit Kirschkohl, Klößen und Orangensauce. Dazu eine Flasche italienischen Rotwein aus dem Piemont mit Biosiegel.

Lassen Sie uns alles vorbereiten. Sie kommen einfach zu uns, holen sich Ihren leckeren Entenbraten ab und sparen eine Menge Zeit und Mühe.

Natürlich können Sie unsere Entengerichte als halbe oder ganze Ente oder ohne die Flasche Wein erwerben! Sprechen Sie uns an!

Weihnachtsgeschenk
gesucht?

13. Februar 2020

BIER-ERLEBNIS-ABEND

in der Braterei

Besondere Biere aus Belgien, unter anderem Trappisten Biere und andere Spezialitäten aus Hopfen und Malz, werden von Andrea Nachtigall, ihres Zeichens Bier-Sommelier, spannend und interessant vorgestellt und verkostet. Frau Nachtigall begleitet Sie durch den Abend, gibt Ihnen viele nützliche Informationen und Einblicke rund um die Bierherstellung. Die Verkostung der belgischen Biere zu unserem 5 Gänge Menü runden den Abend ab. Karten gibt es bei uns in der Braterei!

Pro Person 62,50 €

Sterne erfüllen Wünsche –

ab dem 24.11.2019 stellen
wir wieder den
Wünschebaum des
Jugendrotkreuzes
bei uns in der
Braterei auf.



Öffnungszeiten von Oktober bis April:

Montag bis Samstag	12:00 – 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertags	9:00 – 22:00 Uhr
Durchgehend warme Küche	12:00 – 21:00 Uhr

Münsterstraße 61 . 33106 Paderborn-Elsen . Tel. 05254 6601290 . www.brinkmanns-braterei.de

Gestaltung & Fotografie: DESIGNBÜRO LOOS . www.designbuero-loos.de



BAUERNENTE

bei

Brinkmanns
BRATEREI - einfach lecker!

Herbst- & Wintergerichte

wir empfehlen zu allen Gerichten das Herforder Weihnachtsbier



Winterliche Blattsalate mit gezupfter Bauernente

in BBQ Sauce, Cranberry und karamellierte Walnüsse

13,50 €

Kombinieren Sie selbst!

1/2 Ente	
klassisch zubereitet	13,80 €
1/2 Ente asiatisch mit Honig und Ingwer	13,80 €
2 Kartoffelknödel	2,50 €
Thai-Gemüse	4,00 €
Korianderreis	2,50 €
Rotkohl	2,80 €

Zum Beispiel: Thai-Gemüse mit Korianderreis 6,50 €



Flammkuchen mit Pulled Duck

mit Preiselbeeren, roten Zwiebeln, Zimt und Rucola

10,50 €



Saftig gebratener Wildburger

mit gegrilltem Apfel, Preiselbeeren, Klosterkäse und Feldsalat

13,90 €

Asiatische Ente

1/2 knusprige Bauernente mit Honig und Ingwer verfeinert, dazu Thaim Gemüse und Korianderreis



17,80 €



Klassisch

1/2 knusprige Bauernente mit Rosmarin gebraten, dazu Kirschrotkohl und Kartoffelklöße

16,80 €

Warmes Schokoküchlein

auf Vanille-Lebkuchencreme, dazu eine Kugel Stracciatella Eiscreme

5,50 €



Herforder Weihnachtsbier

Viele Brauereien brauen speziell für die Advents- und Weihnachtszeit besondere Biere. Meist dunkel und stärker von der Stammwürze und dem Alkoholgehalt. Diese Bierspezialität der Herforder Brauerei in Herford ist somit ein saisonales Weihnachtsbier – ein dunkles Festbier mit einem etwas kräftigeren Alkoholgehalt, welches für nötige, wohlige Wärme in der kalten Jahreszeit sorgt.

0,25l 2,50 €