

BRASS KAATJE

Bites | Kleinigkeiten

Rustikales brötchen zwiebel kräuter dip 6
Iberico Paleta Cebo 14
Auster klassisch 3.5 p.s.
Auster „Pornstar Martini“ 4.5 p.s.

Beilagen

Kopfsalat 5
Pommes frites | Parmesan | trüffel 7
Pommes frites 6

Erleben Sie mehr als nur das Menü.

Folgen Sie uns für Einblicke hinter die Kulissen, saisonale Specials & kulinarische Erlebnisse.

TikTok | Instagram | Facebook
[@brasskaatje](https://www.instagram.com/@brasskaatje)

Menü des Chefkochs

Bei Kaatje schmecken Sie die Saison: überraschende, kreative Gerichte, die Ihre Sinne anregen.

Menü

Auswahl zwischen 2, 3 oder 4 Gängen

Vorspeisen

- Lachs**
buttermilch | nori | chermoula 14
- Makrelen-Ceviche**
rote zwiebel | limette | vadouvan 14
- Steak Tatar**
pancetta | Parmesan | eigelb 15
- Rindertataki**
rote chili | frühlingszwiebel | „lakkie lakkie“ 15
- Blumenkohl**
granatapfel | haselnuss | ras el hanout 13
- Burrata**
kürbis | tomate | kürbiskerne 13

Hauptgerichte

- Kabeljau**
süßkartoffel | romanesco | senf-beurre-blanc 26
- Zander**
knollensellerie | lauch | krustentiersauce 24
- Orzo wie Risotto**
waldpilze | Parmesan | salbei 21
optional muscheln +5
- Entenbrust**
süßkartoffel | sauerkraut | rotweinjus 24
- Rinderfilet**
grünkohl | zwiebel | jus von geröstetem knoblauch
100 g 29
200 g 39
optional Gänseleber +10
- Entrecôte**
kartoffel | romanesco | cowboy-butter 23

Lassen Sie sich von einer Auswahl unserer À-la-carte-Gerichte überraschen, die wir speziell für Sie zusammengestellt haben ist beter.

Eine köstliche Reise voller Raffinesse und Abwechslung. Gerne berücksichtigen wir auch Allergien und Ernährungswünsche. Geben Sie uns einfach Bescheid, und wir sorgen dafür, dass Sie Ihr Essen unbeschwert genießen können.

2-Gänge-Menü 32.5
3-Gänge-Menü 42.5
4-Gänge-Menü 52.5

All-in Dinner

Lust auf einen unbeschwerten Abend?
Dann wählen Sie unser All-Inclusive-Menü mit Vollverpflegung.

3-Gänge + Dessert 85
4-Gänge + Dessert 105

Unser All-in-Menü wird standardmäßig mit Tafelwasser, korrespondierenden Weinen zu den Gerichten sowie anschließend Kaffee oder Tee nach Wahl serviert - dazu eine hausgemachte Madeleine und eine Praline von Wesley Borstel.

Nachspeisen von Kaatje

- Apfel**
karamell | crumble | vanille 9
- Mousse von zartbitterschokolade**
pekanuss 8
- Käse aus dem käseatelier**
auswahl aus Saint maure de Durbuy, Fette Berta, Pater Jordan, Die rote hexe, Romero, Malghesino allo zafferano pro stück 4
- Scroppino**
zitrone oder sauerpfl 9

Kleine Desserts oder lecker zum Kaffee

hausgemachte madeleine 2
praline von Wesley Borstel pro stück 2.5

