

Name:				<h1>vor·zimmer</h1>			
Thema:		Adresse:		Öffnungszeiten:			
<h2>Speisekarte</h2>		Hauptstraße 32 63486 Bruchköbel		Montag - Mittwoch 9:00 - 23:00 Uhr Donnerstag - Samstag feiertags 9:00 - 1:00 Uhr Sonntag 9:00 - 17:00 Uhr			
Unser Führungsteam:		Küchenchef:					
Christof Klein Christin Hartmann		Vincent Lis					

since 2024
vorzimmer
bruchköbel

Instagram:	Facebook:	Webseite:
vorzimmer.bruchkoebel	Vorzimmer Bruchköbel	www.vorzimmer-bruchkoebel.de

Vorspeisen

Grober Wurstsalat vom Hausgeflügel 9,80 €

Traubenkernöl-Pesto | Parmesan | Ochsenherz-Tomate
eingelegte Artischocke | Hausbrot

Brotkorb „Land und Meer“ 12 €

Krabbenchips | Joghurt-Pita | Hausbrot | Geflügel-Rillettes
Krustentier-Dip

Original Shrimpscocktail 12 €

Marie-Rose-Sauce | Stangensellerie | Chicorée | Brioche | Butter

„Toast Hawaii 1.0“ 11 €

Gebratenes Brioche | Ananaskompott | Maispoularde
Gryère Käse | Wildkräuter

Fünf Garnelen in der Schüssel 12 €

Knoblauch | Kräuter-Limetten Dip | Baguette

Notte's Backstube

Suppen + Salate

Suppen

Hausgemachte Ramen Suppe *vegan*

8 €

marinierter Tofu | Frühlingslauch | Sojasprossen

Cremige Bouillabaisse

12 €

gebackene Garnele | gegrillter Lachs | Miesmuschel | Kabeljau

Salate

Großer gemischter Salat *vegan*

11 €

allerlei Rohkost | geröstete Nüsse | cremiges Hausdressing oder
Preiselbeer-Balsamico

wahlweise mit:

Miso Tofu | Kräuter *vegan*

13 €

Ziegenkäse-Rosmarin-Bällchen | Honig *vegetarisch*

15,80 €

Gegrillte Maishähnchenbrust | Kräuter-Mayonnaise

16 €

Saftige Krustentierbällchen | Limetten-Ingwer Dip

18 €

Kleiner Beilagensalat *vegan*

4,80 €

allerlei Rohkost | geröstete Nüsse | cremiges Hausdressing oder
Preiselbeer-Balsamico

Suppen und Salate

reichen wir mit unserem Hausbrot oder Baguette

→ Nachschlag 3 €

Hauptgerichte

Flammlachs-Burger

14 €

Brioche | eingelegte Zwiebeln und Gurke | Honig-Senf-Sauce

wahlweise mit: Fritten und Dillschmand 5 €

Wiener Hendl

15,80 €

Hähnchenschnitzel vom Hausgeflügel | knusprig paniert

Fritten | Preiselbeeren-Kirsch-Marmelade | Salatbouquet

Gebratene Perlhuhnbrust

23 €

sautierte Kartoffeln | Spitzkohl | Honigäpfel | Rieslingsauce

Die Vorzimmer Visitenkarte

22,80 €

Zweierlei von der Garnele & Geflügel | jeweils gebacken & gebraten

Aprikosenchutney | lauwarmer Kartoffel-Specksalat

Ente Süß Sauer

24,80 €

bunt eingelegte Lotuswurzel | Sojasprossen | Honig-Kräuter-Reis

Imbiss-Sauce

Saftiges Entrecôte vom heimischen Rind

Fritten | Tomaten-Knoblauch-Salat | Jus

Ribeye mit dem
typischen Fettauge

300 g

35 €

400 g

40 €

Pimp Dein Entrecôte:

Dreierlei Krustentier-Spieß

12 €

gebratene Entenstopfleber

11 €

BBQ-Sauce

3 €

Vorzimmer
Besucher

Der „Klassiker“

16 €

Miesmuscheln | Pikante Tomaten-Kräuter-Sauce | Baguette

wahlweise mit: Gorgonzola-Topping 3,50 €

Notte's Backstube

Lobster Pasta

Hummer

29 €

Linguine | cremige Sauce | Parmesan | Baconcrumble | Wildkräuter

Spinat-Maultaschen

hausgemacht

15 €

Hummersahne | Wildkräuter | geröstete Nüsse

Cremiges Moussaka

vegan

14 €

Aubergine | Kartoffel | veganes Hack | Sojacreme

Dessert

Eingelegte Birne

8 €

Vanille-Quark | flambierter Baiser | Mandelcrunch

Dubaischokolade 2.0

10 €

Schokoladenbiskuit | Pistazieneis | Schokoladencrumble
Goldstaub

Süßer Abschluss für 2

12 €

Mousse au Chocolat | Beeren

**Werfen Sie doch einen Blick in unsere
Vitrine mit leckeren, handgemachten
Kuchen & Torten!**