BRACA

TASTE THE BREEZE

PURE BRACA

DEGUSTATIONS TASTE MENÜ

BALTISCHE MEERESFRÜCHTE-TARTE

Aromen von Meer & Küste

RISOTTO & MUSCHEL

cremig, aromatisch, salzig

RAVIOLI VOM SEE-BARSCH & FLUSSKREBS

ein Hauch Mittelmeer in unserem Stil

HIRSCHRÜCKEN VOM KÜSTENWILD

alles, was die Wälder der Usedomer Küste hergeben

SCHLECK MICH ... BRACA STIELEIS

einfach wir

5-Etappen-Menü immer für 2 Personen
49 € pro Person

BRACA

TASTE THE BREEZE

WARM UP
START

BALTISCHE FISCHKRAFT

13 € *Meeresfrüchtesud von Tomate, Wildfenchel, nordische Kräuter, Tiefseemuscheln, Pulpo*

BALTISCHE MEERESFRÜCHTE-TARTE

18 € *Rotgarnele, Herzmuschel, Schneekrabbe, Pulpo, Stockfisch-Cashew-Crème, Vogelbeere, Staudensellerie*

KALB & AAL
ROH, MARINIERT & GRATINIERT

18 € *Zwiebel-Dashi, Essigzwiebel, Topinambur, Senfsaat*

DAILY AUF'N TISCH FÜR 2

33 € *Täglich neu inspiriert. Wir informieren Sie gern. z.B. gegrillter Pulpo, Burrata, Tatar, gesalzener Salat, Hummus ...*

vegetarisch möglich *glutenfrei möglich* *vegan*

BRACA

TASTE THE BREEZE

EINFACH BRACA
SIGNATURE STYLE

GEBACKENE SIZILIANISCHE SARDINEN
FISH & CHIPS STYLE

17 € — *panierte gebackene Sardine, BRACA Fries, Limonen-Knoblauch-Aioli, gepickelte Zwiebel, Spitzkohl-Slaw*

BRACA PIMIENTOS DIPPERN

11 € — *geröstete Spicy Pimientos, Jalapeño-Mayonnaise, Sesam*

BRACA FRIES

11 € — *Pommes in Mais-Crumble-Panada, Koriander, rote Zwiebel- & Peperoni-Mayonnaise, Sesam*

SPARGEL & BABA GANOUSH

23 € — *lackierter Tofu, Granatapfel, Sumach, Saaten-Crunch, Baby-Leaf-Salat*

KICHERERBSEN-CURRY

23 € — *gepickelte Zwiebel, Rucola, Feige, Sesam, gebackene Bananenblüte*

vegetarisch möglich *glutenfrei möglich* *vegan*

BRACA

TASTE THE BREEZE

HAUPTDARSTELLER
AUS WALD, MEER & BOTANIK

RAVIOLI VOM SEEBARSCH & FLUSSKREBS

24 € | klein
32 € | groß

Meeresalge, Parmesan, Poweraden-Sud, schwarzer Knoblauch, Haselnuss

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CARBONARA

Original italienische Pasta aus der Manufaktur

24 € *Guanciale, Ei, Pfeffer, Pecorino*
29 € *Trüffel-Carbonara*

HIRSCHRÜCKEN VOM KÜSTENWILD

30 € *Moosbeere, Sellerie, Zwetschge, Fichte, Perlzwiebel*

TAUBE & GRANOLA

32 € *Schwarzwurzel, Trompetenpilz, Kartoffel, Blutwurst, Black-Cassis-Jus*

vegetarisch möglich *glutenfrei möglich* *vegan*

BRACA

TASTE THE BREEZE

HAUPTDARSTELLER
AUS WALD, MEER & BOTANIK

SPECIALS DES TAGES

Ob Cut, Fang oder Dessert, wir informieren Sie gern

STEAK AUS DEM BEEFER & LAVASTEINGRILL

46 € | ca. 300 gr	*Entrecôte*
42 € | ca. 300 gr	*Rumpsteak*
nach Angebot	*Daily Grill*

Wir servieren immer mit Süßkartoffel-Sobrasada-Püree, Rauch-Béarnaise, BRACA Steaksauce und BRACA Butter

Zusätzlich wählen Sie bitte aus einer unserer beiden Beilagen gerösteten Pimientos & Jalapeño-Majo oder grüner Spargel & Trüffel-Pecorino

SIGNATURE BRACA CHATEAUBRIAND

550 GR FILET AMERIKANISCHES DRY AGED FÜR 2

99 €

grüner Spargel, Trüffel-Pecorino, Kartoffel-Trüffel-Rahm, BRACA Steaksauce, BRACA Butter, Kubeben-Pfeffer, Kimchi-Spitzkohl-Slaw, Nussbutter

vegetarisch möglich *glutenfrei möglich* *vegan*