



WILLKOMMEN IM BRACA

nordisch – mediterran – handgemacht



DER GAUMEN IST LOKAL, KOMPROMISSLOS, NORDISCH.

Anstatt dem Ruhm um seiner selbst Willen nachzujagen, werden alle Anstrengungen unternommen, um die alten Praktiken zu erforschen – Trocknen, Fermentieren, Salzen, Räuchern und Pickeln.

BRACA folgt den Jahreszeiten und dem, was sie hervorbringen, und verwandelt alte kulinarische Traditionen in moderne Köstlichkeiten. Das Einfache und Reine, das Frische und Traditionelle zeichnet die Küche von Felix Pirwitz und des BRACAs aus.

Am Puls der Kaiserbäder möchten wir Sie mit lässiger Gastfreundlichkeit, perfektem Handwerk und einem klarem Interior-Design als Stammgast überzeugen.



SPECIALS:

*Meeresfrüchtebuffet
jeden Dienstag ab 18 Uhr*





DIE AROMENVIELFALT
IN EINEM MENÜ

BALTISCHE
MEERESFRÜCHTE-
TARTE

Aromen von Meer & Küste

MARONE &
TRÜFFEL

erdig, samtig, pilzig

RAVIOLI VOM
STEINBUTT & 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*

WARM UP
START

BALTISCHE FISCHKRAFT

15 €

*Meeresfrüchtesud von Tomate, Wildfenchel,
nordische Aromen, Kräuter*

PEENETAL-KALB TAFELSPITZ

17 €

*rosa Tafelspitz, glasierte Blutwurst, Apfel, Fichte,
Crème von der Petersilienwurzel, Perlzwiebel, Trüffel*

BALTISCHE
MEERESFRÜCHTE-TARTE

18 €

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

JACOBSMUSCHEL & DORSCH
ROH & MARINIERT

18 €

Blumenkohl, Meeresfenchel, Fichtencrème, Forellen-Kaviar

DAILY AUF'N TISCH FÜR 2 ^v

31 €

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

WARM UP
START

GEBACKENE
SIZILIANISCHE SARDINEN
FISH & CHIPS STYLE

15 €

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

KICHERERBSEN-CURRY 

23 €

*gepickelte Zwiebel, Rucola, Feige, Sesam,
gebackene Bananenblüte*

BRACA PIMIENTOS DIPPERN

9 €

geröstete Spicy Pimientos, Jalapeño-Mayonnaise, Sesam

BRACA FRIES

9 €

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

HAUPTDARSTELLER
AUS MEER & BOTANIK

RAVIOLI VOM
STEINBUTT & FLUSSKREBS

24 € | *klein* *Meeresalge, Parmesan, Poweraden-Sud,*
32 € | *groß* *schwarzer Knoblauch, Haselnuss*

ISLAND SCHELLFISCH

29 € *Muschel-Pot au Feu, Acquerello-Risotto,*
Meeresspargel, Limone, Molke

FILET VOM
ATLANTIK STEINBUTT

34 € *Soljanka-Sud, Grünkohl, Cannellini-Bohnenpüree,*
Artischocke, Spitzmorchel

SPAGHETTI ALLA
CHITARRA CARBONARA

24 € *Guanciale, Ei, Pfeffer, Pecorino*

SPARGEL & BABA GANOUSH 

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

HAUPTDARSTELLER
AUS WALD & BOTANIK

STEAK AUS DEM
BEEFER & LAVASTEINGRILL

46 € | ca. 300 gr *Entrecôte*

42 € | ca. 300 gr *Rumpsteak*

nach Angebot *Daily Grill*

*Süßkartoffel-Sobrasada-Püree, Rauch-Béarnaise,
BRACA Steaksauce und BRACA Butter*

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

BRACA CHATEAU BRIAND
600 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*

HIRSCHRÜCKEN
VOM KÜSTENWILD

32 €

*Beete, Möhre, Bucheckern, Cognac Beurre blanc,
Preiselbeere, Smørrebrød*

SPECIALS DES TAGES

Ob Cut oder Fang - fragen Sie uns gern!