
— RESTAURANT & BAR —

KUNSTBRUDER

Liebe Gäste,

Eine sorgfältige Auswahl ist für uns selbstverständlich und essenziell. Wir verwenden ausschließlich Zutaten von Erzeugern und Zulieferern, die wir kennen und achten bei der Auswahl unserer Produkte auf Saisonalität und Nachhaltigkeit. Knackiges Gemüse & zartes regionales Fleisch, alles wird von unserem Küchenteam täglich frisch und mit viel Leidenschaft zubereitet! Und das schmeckt man!

Modern, innovativ und ausgezeichnet, ein Erlebnis für den Gaumen - und für das Auge.

Das ist das Restaurant Kunstbruder-

Herzlich Willkommen

Knackiges Gemüse, zartes regionales Fleisch, alles wird von unserem Küchenteam täglich frisch und mit viel Leidenschaft zubereitet, das schmeckt man!

HAUSGEMACHTE BROTVARIATIONEN

| | |
|-----------------------------|-------|
| Ofenbrot Roti | 2,00€ |
| Ofenbrot mit Knoblauch | 3,00€ |
| Pfannenbrot aus Blätterteig | 2,00€ |

GRÜN UND GESUND

| | |
|--|--------|
| GRÜNER KRIEGER | 14,00€ |
| gegrilltes Hähnchenfilet in hauseigener Gewürzmischung/ buntes gegrilltes Gemüse/ frische Wildkräuter | |
| MEERESRAUSCHEN | 15,00€ |
| saftiger Kabeljau/ frische Scampi/ sonnenverwöhnte Tomaten/ buntes Grillgemüse/ frische Wildkräuter | |
| BUDDHAS GARTEN | 10,00€ |
| gegrilltes Saisongemüse/ blanchierte Zucchinispaghetti/ geröstete Pinienkerne/ frische Wildkräuter | |

FÜR ENTDECKER

| | |
|--|--------|
| OKONOMIYAKI | 10,00€ |
| Pfannkuchengericht aus Bio Ei, frischem Spitzkohl und Lauch/ Bonitoflocken/ Meeresalgen | |
| - ohne Bonitoflocken (Vegetarisch) | 10,00€ |
| - mit Hähnchenfleisch in hausgemachter Marinade | 12,00€ |
| - mit frischen Scampi | 14,00€ |

HEALTHY GOURMET TAPAS KITCHEN

Probieren Sie unsere Gerichte im TASTING MENÜ mit Brot und Reis

| | |
|---|--------|
| Variation 1 - 3x vegetarisch | 13,90€ |
| Variation 2 - 1x Fleisch/Fisch und 2x vegetarisch | 15,90€ |
| Variation 3 - 2x Fleisch/Fisch und 1x vegetarisch | 18,90€ |
| Variation 4 - 3x Fleisch/Fisch | 20,90€ |

REGIONALE FLEISCHGERICHTE

BEEF STEW

herzhafte Rinderkeule/ hauseigene Gewürz-sauce/ frischer Ingwer und Tomaten

BEEF STRIPES

feine Limousin Rinderstreifen aus der Eifel/ Marinade aus Papaya, Rosa Pfeffer

LAMMKOTELETT

zuvor mariniert mit Gewürzen und Joghurt/ in Rotwein-Zwiebel-Tomaten-Sauce

GESCHMORTES LAMM STEW

zartes Fleisch aus der Region/ in einer edlen Sauce aus Lorbeerblättern, Zitrone und Kurkuma

BUTTER CHICKEN

Hähnchen vom Padaborner Land in hausgemachter Gewürzmischung/ Sauce aus Erdnussbutter

SAFTIGES MANGO CHICKEN

mit Mangosauce/ hauseigene Gewürzmischung/ leicht süß-sauer

HÄHNCHENBRUSTFILET GEGRILLT

Hähnchen vom Padaborner Land aromatisiert gegrillt/ zuvor in Curry Muskatblüte, Sternfrucht und Zitronengras mariniert

AUS DEN TIEFEN DER MEERE

FRISCHES KABELJAUFLETT AUS ISLAND

Pfeffer-Kurkuma-Sauce/ hauseigene Gewürzmarinade

FRISCHE SCAMPI VON BLACK TIGER

in hausgemachter Würzsauce gegrillt/ auf knackigen Salatblättern, Cocktailtomaten

VEGAN / VEGETARISCH

KLEINER SALAT

verschiedene Salate der Saison und frische Wildkräuter

ROTE BEETE SALAT

Rote Beete mit kandierten Walnüssen

SAMOSA

gefüllte Blätterteigtaschen mit Gemüse

KNUSPRIGE POTATO-TIKKI

Kartoffel Patty nach Kunstbruder Art

KICHERERBSEN

in Tomaten-Zwiebel Curry-Stew/ Kreuzkümmel/ Nelken/ Ingwer

AUBERGINE

in frischer Sauce aus Kurkuma, Fenchel, Rosa Pfeffer/ Knoblauch und Tomaten

SAISONALE GEMÜSEPFANNE

mit frischen Kräutern/ Ingwer/ feine Sojasauce/ regionales Gemüse

FRISCHE SÜSSKARTOFFELN

Kokosnuss-Flocken/ geröstete Mandeln/ Mangosauce

HAUSGEMACHTER GRILLKÄSE

mit Spinat/ frische Kräuter/ exotische Gewürze/ Ingwer

UNSERE HAUSEMPFEHLUNGEN

| | |
|---|--------|
| EIFELER CROSSOVER-STEAK | 20,00€ |
| frisch mariniertes Rumpsteak/ Curry/ frischer Ingwer/ hausgemachtes Chutney | |
| HAUSGEMACHTES BEEF-STEAK | 17,00€ |
| herzhafte Rinderkeule/ hauseigene Gewürzsauce/ frischer Ingwer und Tomaten | |
| CHILI LAMM | 18,00€ |
| zarte Lammkeule/ Kardamom/ Ingwer/ Bischofskraut/ Scharfe Gewürzmischung/ hausgemachte Joghurt-Minz-Sauce | |
| ERDNUSSBUTTER CHICKEN | 17,00€ |
| Hähnchenbrustfilet aus dem Paderborner Land/ edle Sauce aus Zwiebflocken, grünem Kardamom, schwarzem Pfeffer/ geröstete Erdnüsse | |
| CHILI HÄHNCHEN | 16,00€ |
| Hähnchenbrustfilet aus dem Paderborner Land/ hauseigene Gewürze/ leicht und pikant | |
| SCAMPI MASALA | 16,00€ |
| frische Scampi in hausgemachter Würzsauce gegrillt/ Tomaten-Zwiebel-Sauce | |

ES DARF SÜSS GETRÄUMT WERDEN

| | |
|------------------------|-------|
| KAROTTEN HALWA | 5,00€ |
| EISCREME MIT OBSTSALAT | 6,50€ |
| TARTE AU CITRON | 3,50€ |
| TARTE AU COCULATE | 3,50€ |