

# BROOK

## Menüvorschläge Restaurant Brook

Berit und Lars Schablinski  
Bei den Mühlen 91  
20457 Hamburg

Fon 0 40 37 50 31 28  
Fax 0 40 37 50 31 27  
Web: [www.brook-restaurant.de](http://www.brook-restaurant.de)  
E-Mail: [Lschablinski@web.de](mailto:Lschablinski@web.de)

Wir möchten Ihnen hier einige Menü für Ihre Veranstaltung vorschlagen.  
Gerne stimmen wir auch andere Ideen und Vorschläge mit Ihnen ab. Sie können auch die einzelnen Gänge der Menü austauschen und sich so ein „eigenes Menü“ zusammenstellen, das gilt ebenso für die Beilagen und Zubereitungen. Den Preis dafür teilen wir Ihnen dann auf Anfrage gerne mit.

### Menu I

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Croutons  
Maispoulardenbrust auf pikantem Tomaten-Oliven-Risotto  
Gebrannter Limettencrepes mit Rosmarinparfait 32,00 Euro

### Menu II

Scampi im Knuspermantel auf Kürbismousse mit Kürbis-Pesto  
Doradenfilet auf Kartoffel-Pestopurée mit Bouillabaisse sauce  
Perlhuhsupremé mit Fenchel, Chicorée, Orange und Safran  
Gratiniertes Caipirinha-Parfait auf Ananas-Carpaccio 37,50 Euro

### Menu III

Parfait von Kräuterkartoffeln und Gewürzlachs mit Baby-Leaf-Salad  
Gebratenes Kabeljaufilet auf Gazpacho-Gemüse  
Kalbsrücken auf Rahm-Edelpilzen mit La-Ratte-Kartoffeln und glaciertem Gemüse  
Honigmousse mit Zitrusfrüchten 39,50 Euro

### Menu IV

Gebeizter Lachs „Hong-Kong-Style“ auf Chili-Gurken mit spicy Mayo  
Petersilienwurzelsüppchen mit Räucher-Entenbrust und Meerrettich  
Kabeljaufilet auf pikantem Paprika-Chorizo-Fregola-Sarda  
Geschmortes Kalbbäckchen auf Spitzkohl mit Sellerie-Zitronen-Tortellini  
Grießknödel mit Zwetschgen und weißem Schokoladenparfait 42,00 Euro

### Menu V

Gebratenes Kalbstatar „Mexican-Vitello“ mit Avocado und hausgemachtem Tacoblip  
Hokaido-Kürbissüppchen mit Scampi und Raz al Hanout  
Lachsfilet auf auf Risotto Venere mit Taggiasche-Oliven und Tomatenchutney  
Rumpsteak mit Provencialischem Schmorgemüse und Olivengnocchis  
Weißes Moccamousse 43,00 Euro

## **Menu VI**

Dreierlei vom Thunfisch auf Thai-Salat  
Gurken-Wasabi-Basilikumsuppe mit Lachs  
Steinbeißerfilet auf Rahmspinat mit zweierlei Saucen  
Barbarie-Entenbrust mit Kartoffel-Gratin, Perlzwiebeln und zweierlei Bohnen  
Variation von dunkler Cuvertüre 45,00 Euro

## **Menu VII**

Asiatische Vorspeisenvariation  
Cremesuppe von Zuckerschoten und Birne mit Scampi  
Zanderfilet auf Pastinakenpurée mit grünem Spargel  
Rinderfilet unter Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
Dessertvariation 49,00 Euro

## **Hanseatisches Menü**

Hanseatisches Menü  
Hamburger Vorspeisenvariation (Matjestatar auf Pumpernickel mit Rote Bete und Meerrettich,  
Gebeizter Lachs auf Rösti mit Schnittlauchcreme, marinierte Büsumer Krabben)  
Hamburger Aalsuppe  
Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Senfsauce  
Rote Grütze mit Vanille-Parfait 39,00 Euro

## **Vegetarisches Menü**

Tempura von grünem Spargel  
Rote-Bete-Süppchen mit Himbeer-Essig  
Ratatouille-Risotto mit konfierter Romanelli-Tomate  
Pilzravioli auf Rahmspinat  
Topfengnocchis mit Birne und hausgemachtem Vanilleeis 39,00 Euro

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch individuelle Pauschalen an, die Preise variieren je nach gewünschten Getränken und der Qualität der Weine.

Ein Beispiel: Pauschale über 3,5 Stunden,- Empfang mit unserem Hausaperitif,-Bankett-Weißwein, Bankett-Rotwein, Bier, Wasser, alle antialkoholischen Getränke und Kaffee  
Pro Person 29,90!