



Die IDA Brauerei Pinneberg präsentiert:

Neuer Wein und ein Ausflug nach Frankreich

Der Sommer ist da und wird hoffentlich viele schöne Abende in unserem Garten ermöglichen. Und damit unsere Gäste die auch genießen können, haben wir uns mit dem **demeter Weingut Trautwein** zusammengetan und unsere Weinauswahl auf vier Weine ausgeweitet. Und auch wenn es hervorragende deutsche Weine sind, passt ein bisschen Frankreich auf unserer neuen Karte hervorragend dazu. Das heißt natürlich nicht, dass unser Bier nicht zu dem Essen passt. Ganz im Gegenteil und deswegen sind wir ja auch hier! Feinstes Bier zu bestem Essen!

Neben einem frischen sommerlichen Salat, gesellt sich ein spanischer Klassiker, eine Gazpacho zu den Vorspeisen. Daneben kehrt unsere Brauhausplatte, als Vorspeise für zwei oder als Hauptspeise für einen, ebenfalls mit einem deutlichen mediterranen Einschlag zurück auf unsere Karte.

Bei den Hauptspeisen spielt diesen Sommer eine bretonische Spezialität die Hauptrolle.

Die Galette!

Ein knuspriger Teigfladen aus bestem Buchweizenmehl von der **Stadtmühle Waldenbuch**, als Klassiker, gefüllt mit Kummerfelder Kochschinken und Le Gruyere Käse. Oder aber als sommerlich leichte Variante mit von uns frisch gebeizter Forelle, zusammen mit Babyspinat und einem Zitronen-Sauerrahm. Und natürlich haben wir auch zwei vollwertige vegetarische und vegane Alternativen auf der Karte. Dazu gibt es immer einen knackfrischen Salat von unseren Freunden vom **Gartengetümmel Pinneberg!**

Unser **Jäger Frank Schmuggerow** aus Pinneberg liefert uns weiter bestes Wildschwein und daraus machen wir ab sofort einen ganz besonderen Pulled-Pork-Burger mit einer selbst eingekochten Kirsch-Barbecue-Soße.

Die vegetarische Alternative für unseren Burger wird dazu passend ein Pulled Mushroom Burger mit Kräutersaitlingen und Portobello-Pilzen sein.

Die **Landschlachterei Schmidt** aus Kummerfeld versorgt uns für diese Karte wieder mit bestem Fleisch, dabei feinste Rippchen für die Brauhausplatte und speziell für uns hergestellte Bratwürste.

Wir freuen uns auf einen schönen Sommer in unserem Garten zusammen mit euch!

Torben, Clemens, Pierce und Said

VORSPEISEN

Sommerlicher Gartengetümmel-Salat

Tagesaktueller Salat, mariniert mit Schalotten-Dijonsenf-Dressing,
süß-sauer eingelegter Rhabarber und frische Erdbeeren

(j) *vegan*

9 €

Bierempfehlung: Idas Bittere Tränen

Gazpacho

Kalte Tomatensuppe mit Croutons vom selbstgebackenem französischen Landbrot,
verfeinert mit Wassermelone, Gurke und Piment d'Espelette

(d, f) *vegan*

10 €

Bierempfehlung: Idas Mitternacht

Idas Sommerliche Brauhausplatte

Bratwurst von Landschlachtere Schmid,
auf provenzalischem Kräuterbett geschmorte Schweinerippchen, mit Apfelholz geräucherte Forelle,
mit Zitronenpfeffer gebeizte Fjordforelle, im Steintopf fermentiertes Sommergemüse,
Französischer Krautsalat mit Lyoner Senf und Estragon-Petersilien-Tapenade, Rhabarberchutney,
Linsen-Orangen-Humus und hausgemachtes geröstetes Sauerteigbrot.

(a, c, d, f, j)

Als Vorspeise für 2 Personen **29 €**
oder als Hauptspeise

Bierempfehlung: Idas Knick

HAUPTGÄNGE

Zwei Bretonische Galette

Zwei knusprig ausgebackene Buchweizenfladen nach Wahl, kleiner Gartengetümmelsalat mit Schalotten-Dijonsenf-Dressing
(a, d, g, j)

28 €

Bitte wählen Sie zwei aus:

gefüllt mit:

- **Kummerfelder Kochschinken, Spiegelei, Portwein-Schalotten, verfeinert mit Le Gruyère-Käse und Lauchzwiebeln. (o)**
- **Gebeizter Fisch, frischer Babyspinat, Zitronen-Sauerrahm, Dill, Rosa Pfeffer. (c)**
- **Kirschtomaten, Zitronen-Sauerrahm, Estragon-Tapenade, frischer Babybasilikum (vegetarisch).**
- **Mit Zitronenthymian geschmorte Kräutersaitlinge und Portobello-Pilze verfeinert mit Portweinschalotten, rote Linsencreme und Babyspinat (vegan).**

Bierempfehlung: Je nach Geschmack, alle!

Idas Wildschwein Pulled-Pork-Cheeseburger mit hausgemachter Kirsch-Barbecue-Soße

Bierempfehlung: Idas Frankenstein

Oder

Idas Pulled Mushroom Burger aus geschmorten Kräutersaitlingen und Portobello-Pilzen

Haferflocken Brioche-Bun, Grüner Krautsalat, Chipotle-Mayonnaise, Gartengetümmel-Salat, Cheddar-Käse, rote Zwiebelmarmelade, dazu Kartoffelwedges mit Gartenkresse

(a, d, g, j)

18 €

Bierempfehlung: Idas Mitternacht

NACHSPEISEN

Französische Kirschtarte

Mit weißer Schokolade-Joghurteis.

(a, d, g)

10 €

Frisches Erdbeersorbet

Mit Schoko-Gewürzcrumble, marinierte Erdbeeren, und frisches Babybasilikum.

(d)

8 €

KINDER

Kinder-Galette

Varianten siehe oben

12 €

Kinderschnitzel

Mit Kartoffelwedges

(a, d, g)

Portobello-Pilz-Kinderschnitzel

Mit Kartoffelwedges

(a, d, g)

Jeweils: **10€**