



Die IDA Brauerei Pinneberg präsentiert:

Zurück in die Spur

Diese Karte sollte eigentlich schon vor über eine Woche bei uns losgehen. Aber wie das Schicksal es so wollte, haben mein Bruder und ich uns beide kurz nacheinander die Rücken verdreht. Dann haben wir beide noch solange weitergearbeitet bis es nicht mehr ging und schon mussten wir einige Tage schließen. Nun ist es schon beinahe Mitte August und wir haben noch einmal mit unseren Lieferanten telefoniert und die Karte saisonal überarbeitet.

Und nachdem unser Koch Pierce schon an der letzten Karte einen großen Anteil hatte, ist dies nun seine Premiere einer ganzen Karte bei uns.

Bei den Vorspeisen haben wir unter anderem eine Crème brûlée mit Ziegenkäse zu einem sommerlich frischen Gartengetümmel-Salat mit einem echtem kleinen Highlight: Mit Gewürzen selbst fermentierte Brombeeren! Für die Vegetarier gibt es Vorspeise eine wahrlich köstliche Avocado Ceviche.

Bei den Hauptspeisen spielt dieses Mal beim Fleischgericht der Spanferkelrücken von der **Landschlachterei Schmidt** aus Kummerfeld die Hauptrolle. Daneben kommt unser beliebter „Fisch des Tages“ wieder zurück auf die Karte, mit frischem, nachhaltig gefischtem Fisch von der **Deutschen See** aus Hamburg.

Und natürlich gibt es nicht nur bei unseren Burgern eine Veggie-Alternative: Gebackene Blumenkohlröschen mit Perlgrauen und Kichererbsenhummus runden das Ganze ab! Dabei kommt soviel von unserem Gemüse wie möglich von unseren Freunden vom **Gartengetümmel Pinneberg**.

Bei den Burgern gibt es dieses Mal einen knusprigen Chicken-Burger und als vegetarische Alternative den neu kreierten Rote-Bete-Patty mit Quinoa und Apfel.

Die Desserts sind dieses Mal beinahe Klassiker wenn da nicht die aus Schweden mitgebrachte Vanille wär. Nicht weit von unserem Ferienhaus gibt es nämlich noch einen winzig kleinen Dorfsupermarkt von dem wir, schon seit wir sie vor Jahren gefunden haben, die exzellente Vanille mitbringen. Und dieses Mal musste sie auch mit in die Ida Brauerei.

Wie immer muss ich abschließend noch sagen: Es werden alle unsere Speisen hier vor Ort selbst aus besten Rohstoffen hergestellt. Vom Brot, Burgerbrötchen über die Saucen, die verschiedenen Eissorten und Sorbets, bis hin zur Mayonnaise. Und selbstverständlich kommen keine Geschmacksverstärker oder andere Zusatzstoffe zum Einsatz.

Wir freuen uns auf die letzten Wochen des Sommers und einen goldenen Herbst zusammen mit euch!

Torben, Clemens, Pierce und Said

VORSPEISEN

Ziegenkäse-Crème-brûlée

Mit Gartengetümmelsalat, Apfel-Honig-Dressing und fermentierten Gewürz-Brombeeren

(a, g, j)

14 €

Bierempfehlung: *Das Mitternacht*

Avocado-Ceviche

Mit Limetten und Chili mariniert, dazu eine Tomatenessenz

(a, m) *vegetarisch*

9 €

Bierempfehlung: *Das Mitternacht*

HAUPTGÄNGE

Idas Spanferkelrücken

Mit Kräutern arrosiert und im Ofen gegart, auf Apfel-Kerbel-Kartoffelpüree, dazu eine Calvados-Jus, Ofentomaten und gebratene Pfifferlinge

(g, i, m)

32 €

***Bierempfehlung:** Idas Mitternacht*

Fisch des Tages

Auf Tomaten-Estragon-Perlgraupenrisotto, mit warmem Fenchelsalat und Safranschaum

(c, d, e, i, m)

Tagespreis

***Bierempfehlung:** Idas Mitternacht*

Ofengegarte und gebackene Blumenkohlröschen

Mit Tomaten-Estragon-Perlgraupen, geröstetem Kichererbsenhummus, gebratenen Pfifferlingen und frischem Gartengetümmel-Gemüse

(d, h, i, m) vegan

24 €

***Bierempfehlung:** Idas Mitternacht*

Idas Chicken-Burger in knuspriger Panade

***Bierempfehlung:** Idas Frankenstein*

ODER

Idas Veggie-Burger mit einem Rote-Bete-Patty mit Apfel, Meerrettich & Quinoa

In einem Buttermilch-Brioche-Bun, mit Spänen vom Parmesan, mit Caesar-Dressing mariniertem Römersalat, Tomaten, würzigen Kartoffelwedges und einer französischen Senf-Zitronen-Mayonnaise

(a, d, g, j)

20 €

***Bierempfehlung:** Idas Mitternacht*

NACHSPEISEN

Pfirsich-Melba

Pochierter Pfirsich mit hausgemachtem schwedischem Vanille-Eis und Himbeersauce
(a, g)

11 €

Hausgemachtes Himbeersorbet

Auf frischen marinierten Brombeeren und Zitronenmelisse
(d)

9 €

KINDER

Selbstgemachte Kinder-Fischstäbchen

Kartoffelpüree & Gartengetümmel-Gemüse
(a, c, d, g)

13 €

Henrietta Burger (Crispy-Chicken)

Mit selbstgemachtem Ketchup, Salat,
Tomaten & Kartoffelwedges
(a, d, g)

Kinder Rote Bete Burger

Mit selbstgemachtem Ketchup, Salat,
Tomaten & Kartoffelwedges
(a, d, g)

Jeweils: **11€**