



Die IDA Brauerei Pinneberg präsentiert:

Ein wilder Winter

Frisch zurück aus dem Schwedenurlaub hatten wir dort schon im Vorwege Gelegenheit, uns an die kommenden, kalten Temperaturen zu gewöhnen. Natürlich gehen Themen wie Inflation, sowie gestiegene Lebensmittel- und Energiepreise auch an uns nicht vorüber, doch das wird hoffentlich nicht der Grund für einen wilden Winter sein. Vielmehr haben wir eine kleine, aber feine Karte mit einem spannenden Fokus auf Wildfleisch zusammengestellt. Und so wollen wir in die Winter- und Weihnachtssaison starten.

Wie ein roter Faden verbindet das Wildfleisch die Gerichte auf unserer Karte, von den Vorspeisen bis zum Dessert vor, wobei natürlich auch die vegetarischen und veganen Gerichte zu einem winterlichen Gaumenschmaus einladen. Angefangen beim erdigen Aroma unseres veganen Rote-Bete-Carpaccios, über die Wildconsommé bis hin zu unserer breit gefächerten Brauhausplatte, hat man bereits nach der Vorspeise einen imaginären Spaziergang durch die Wälder und Wiesen Norddeutschlands hinter sich.

Und dieser Spaziergang führt uns weiter über die kleinen Dörfer Schleswig-Holsteins zu einem unnachahmlichen Klassiker, dem Grünkohl. Nach vielen Nachfragen nun auch bei uns mit gezuckerten Kartoffeln, natürlich alles aus der Region! Das Wildfleisch, zum Start ein stattlicher Hirsch aus der Lüneburger Heide, wird uns regelmäßig frisch geliefert. Unseren veganen Braten haben wir korrespondierend mit saisonalen Maronen und Walnüssen kreiert.

Nach den deftigen Aromen der Vor- und Hauptspeisen bilden unsere Desserts den süßen Abschluss. Mit Schokolade und Ananas finden sich zwar auch deutlich südlichere Aromen auf der Karte, doch die Äpfel führen uns wieder zurück auf norddeutsche Obstwiesen und leiten uns so ans Ende unserer wild-winterlichen Geschmacksreise.

Bei allen Gängen unterstützen uns unsere Gemüselieferanten, die **Deutsche See** und unser **Jäger Frank** mit **regionalen und saisonalen Zutaten**.

Alle unsere Speisen werden hier vor Ort selbst und aus besten Rohstoffen hergestellt. Von Brot und Burgerbrötchen über die Saucen, die verschiedenen Eissorten und Sorbets, bis hin zum Knödel. Selbstverständlich kommen wie immer keinerlei Geschmacksverstärker oder andere Zusatzstoffe zum Einsatz.

Wir freuen uns auf die letzten Wochen eines goldenen Herbstes und einen gemütlichen Übergang in den Winter. Natürlich zusammen mit euch!

Eure Ida Brauerei Pinneberg
Torben, Clemens, Pierce und Said

VORSPEISEN

Carpaccio von bunter Bete

Im Senfsud gegart, mit Rucola Salat an einem Dressing aus Apfel und confierten Schalotten, gerösteten Walnüsse und zweierlei Meerrettich.

(g, h, j) vegetarisch (vegan)

12 €

Bierempfehlung: Idas Knick

Klare Wild Consommé

Mit selbstgemachten Steinpilzravioli, Karotten- und Petersilienwurzeljulienne und Porree Stroh, abgerundet mit Portwein

(a, d, i)

14 €

Bierempfehlung: Idas Gigolo

Idas saisonale Brauhausplatte

Mit Kräutern und Senfkörnern gebeiztes Wildfleisch (je nachdem, was unser Jäger bringt), Mini-Pulled-Pork-Burger auf rote Bete Laugen Brötchen mit geräucherter Kirschsoße und Schalottenmarmelade, selbstgeräucherte Regenbogenforelle aus dem Buchenrauch, Wild Consommé Shots, zweierlei Krautsalat, im Steintopf fermentiertes Herbstgemüse.

(a, c, d, g, i, j)

Vorspeise für 2 ODER Hauptgang **30 €**

Bierempfehlung: Alle, je nach Geschmack

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Wildbraten aus der Lüneburger Heide

Dazu eine Wild-Johannisbeerjus, zweierlei Püree von Steckrübe und roter Bete, gegrillte Pastinake, in Butter gebratene Laugen-Serviettenknödel und frische Gartenkresse

(a, d, g, i)

35 €

***Bierempfehlung:** Idas Abendsonne*

Veganer Nussbraten

Aus Maronen, Mandeln, Hasel-, Walnüssen und Waldpilzen, Moormöhren und Sellerie, vegane Pflaumenjus, mit Kräutern im Ofen gebackener Kürbis und in Bohnenkrautfond geschwenkte Buschbohnen.

(d, h, i, l) vegan

29 €

***Bierempfehlung:** Idas Abendsonne*

Idas Grünkohl

Mit Kassler, Speck und Kohlwurst, wahlweise Salzkartoffeln ODER süße Kartoffeln, knusprige Grünkohlchips und hausgemachter Apfelsenf

(d, j, o)

22 €

***Bierempfehlung:** Idas Gigolo*

NACHSPEISEN

Triple-Chocolate-Brownie

Mit Walnüssen, dazu Calvados-Karamellsoße und Zweierlei von der Ananas, Ragout und Sorbet
(a, d, g, h)

13 €

Gebackenes Apfelbeignet

Mit feinem Vanilleschaum, Rum-Rosinen-Eis und Schokoladen-Crumble
(a, d, g)

12 €

KINDER

Wildschwein-Bolognese

Mit hausgemachten Tagliatelle und
Parmesan
(a, d, i, l)

Vegetarische Bolognese

Mit hausgemachten Tagliatelle und
Parmesan
(a, d, i, l)

Jeweils: **12€**