



Die IDA Brauerei Pinneberg präsentiert:

Neues Jahr, neue Karte!

Unser großes Silvestermenü ist gerade vorbei und unsere Köche stehen schon wieder in der Küche und haben eine neue Karte für die zweite Hälfte der kalten Jahreszeit erdacht. In dem Sinne wünschen wir allen unseren Gästen ein „FROHES NEUES JAHR!“.

Bei dieser Karte bewegen wir uns gekonnt zwischen Tradition und Moderne. Ganz so wie man es im neuen Jahr machen soll: Wir behalten, was gut ist und probieren Neues mit Althergebrachtem aus.

Dabei herausgekommen sind drei spannende Vorspeisen, zwei ganz neu und unsere Brauhausplatte wurde natürlich auch wieder saisonal überarbeitet.

Bei den Hauptspeisen haben wir mit unserer Rinderroulade einen echten Klassiker auf der Karte, nur um mit der veganen Variante direkt daneben eine aufregende Alternative zu bieten.

Mit unserem in Honig und Ingwer glasierten Schweinebauch heben wir dann den klassischen Grünkohl auf ein neues Level. Deutscher Grünkohl trifft auf einen asiatischen Gewürzmarkt. Wir finden es großartig und können es kaum erwarten was unsere Gäste dazu sagen.

Bei allen Gängen unterstützen uns unsere Gemüselieferanten, die **Deutsche See** und unsere **Landschlachterei Schmidt** mit **regionalen und saisonalen Zutaten**.

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

Wir freuen uns auf die letzten Wochen des Winters und die ersten warmen Tage des Jahres. Natürlich zusammen mit euch!

Eure Ida Brauerei Pinneberg
Torben, Clemens, Pierce und Said

VORSPEISEN

Gebratene Blutwurst

Auf sautiertem Gemüse von Spitzkohl, Sellerie und Apfel, Schmorjus verfeinert mit Idas Abendsonne, mit selbstgemachten Röstzwiebeln und Brunnenkresse.

(d, g, i, j, l)

14 €

***Bierempfehlung:** Idas Abendsonne*

Bouillon aus geröstetem Wintergemüse Célestine

Mit Portwein verfeinert, würzige Kräuterpfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

(d, i, l)

12 €

***Bierempfehlung:** Idas Gigolo*

Idas saisonale Brauhausplatte

Mit in Meerrettichsauce mariniertem kaltem Tafelspitz vom Kalb, dazu geröstetes Sauerteigbrot, im Haus gepökelte und gebeizte Wildgeflügelbrust auf Belugalinsensalat, Shots von der gerösteten Wintergemüse-Bouillon, gebratene Blutwurst auf rote Bete Hummus mit einem Apfelchutney, eingelegten roten und weißen Perlzwiebeln, mariniertem Apfel-Sellerie-Spitzkohlsalat und in Tempurateig gebackenem Mais und Pilzen, dazu eine Miso- Mayonnaise

(a, d, i, j, l, o)

Vorspeise für 2 ODER Hauptgang **32 €**

***Bierempfehlung:** Alle, je nach Geschmack*

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rinderroulade

Gefüllt mit Speck, im Haus eingelegten Gurken, Zwiebeln und Dijonsenf, dazu eine Bierjus verfeinert mit Idas Abendsonne, Bohnencassoulet, fruchtiger Rotkohl, Apfel-Kartoffelpüree, selbstgemachten Röstzwiebeln und frische Gartenkresse.

(g, i, j, l)

32 €

***Bierempfehlung:** Idas Abendsonne*

Vegane Spitzkohlroulade

Gefüllt mit Walnüssen, Petersilienwurzel, Schalotten und Kräutern, vegane Bierjus mit Idas Abendsonne, dazu glasierte bunte Karotten, Bohnencassoulet, Beluga Linsen und selbstgemachten Röstzwiebeln.

(d, h, i, l) vegan

30 €

***Bierempfehlung:** Idas Abendsonne*

Honig-Ingwer glasierter Schweinebauch

Mit frischem sautiertem Grünkohl in pikanter Miso-Marinade, Erdnusscreme, gerösteten Erdnüssen und gebratene Kartoffeln mit Speck, Koriander und Sesam

(b, h, k, m, o)

22 €

***Bierempfehlung:** Idas Affentheater*

NACHSPEISEN

Warmes Gewürz-Apfel-Süppchen

Mit Zimt, Vanille, Kardamom, Sternanis und Piment verfeinert, dazu selbstgemachtes Marzipaneis und Quarkkrapfen, gefüllt mit pochiertem Apfel.

(a, d, g, h)

12 €

Haselnuss-Kakao-Törtchen

In einem Mantel aus belgischer Schokolade, mit Rote-Bete-Eis und selbstgemachtem Eierlikör

(a, d, g, h)

14 €

KINDER

Wildschwein-Bolognese

Mit hausgemachten Tagliatelle und
Parmesan

(a, d, i, l)

Vegetarische Bolognese

Mit hausgemachten Tagliatelle und
Parmesan

(a, d, i, l)

Jeweils: **13€**

a) Eier; b) Erdnüsse; c) Fisch; d) glutenhaltiges Getreide; e) Krebstiere; f) Lupine; g) Milch/Laktose; h) Nüsse/Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Sojabohnen; m) Schwefeldioxide/Sulfite; n) Weichtiere; o) Nitritpökelsalz