



**Die IDA Brauerei Pinneberg präsentiert:**

## **Eine deutsch-französische Romanze in Belgien**

Es ist unübersehbar. Die Spargelzeit hat begonnen und läutet bei uns die Gartensaison ein. Aber wir wären ja nicht die Ida Brauerei, wenn wir uns nicht etwas Besonderes für euch ausgedacht hätten um einen lauen (oder auch grauen) Sommerabend genussoptimiert zu genießen. Dieses Jahr kombinieren wir den Spargel in all seinen Varianten mit bretonischen Galette in einem Baukastensystem das seinesgleichen sucht.

Den Nachtisch in Form belgischer Waffeln haben wir der Leidenschaft zweier hier nicht genannter Brüder für teures Küchenequipment zu verdanken. Kürzlich haben wir „das Waffeleisen“ unter den Waffeleisen in unsere Familie der Küchengeräte aufgenommen. Seitdem backt es ein original schwedisches Waffelteigrezept in einer gusseisernen, belgischen Waffeleisen-Platte. Mehr geht nicht. Versprochen.

Wie schon seit Anbeginn der Zeit machen wir in der Ida Brauerei wirklich ALLES selbst, frisch und bei uns im Haus. Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel oder Fertig- oder Convenienceprodukte gibt es bei uns nicht. Nahezu alle Einkäufe für unser Restaurant tätigen wir in allernächster Umgebung. So kommt ein Teil unseres Gemüses zum Beispiel von unseren Freunden beim Gartengetümmel aus Pinneberg Nord.

Und auch eine echte Neuigkeit haben wir noch zu verkünden... Wir backen jetzt auch Kuchen. Und zwar in Kombination mit den oben erwähnten Waffeln und dem köstlichen Kaffee von Erik dem Kaffeebrewda. Das Ganze findet immer freitags und samstags zwischen 14-17 Uhr in unserem Sommergarten statt. Wir freuen uns auf euch!

Eure Ida Brauerei Pinneberg  
Torben, Clemens, Pierce und Said

## VORSPEISEN

### **IDAs Gartengetümmel Salat**

Bunter Salat aus den Beeten vom Gartengetümmel mit Erdbeeren, Spargelspitzen, Mairübchen und Parmesanhobel an Himbeervinaigrette mit Hopfenhonig.

**12 €**

***Bierempfehlung:** Idas Knick*

### **Idas Brauerei-Spargel**

In geklärter Butter gebratener Spargel mit Braumalz-Gewürz-Crumble. Dazu Miso-Mayonnaise und Blutorangen Filets.

(a, d, j, l)

**13 €**

***Bierempfehlung:** Idas Zweiter Frühling*

## HAUPTGÄNGE

### **Spargel aus Bliedersdorf**

In Butter geschwenkt mit neuen Kartoffeln und selbstgemachter Sauce Hollandaise.

(g)

**20€**

#### **wahlweise zusätzlich mit:**

- Katenschinken (o) **8€**
- Kochschinken (o) **6€**
- Idas Gravad Lachs **11€**
- Rückensteak vom schwäbisch-hällischen Landschwein **10€**
- Gemüsebratling (d, i) **7€**

***Bierempfehlung:** Idas Knick oder Le Pli*

### **Idas deutsch-französische Romanze**

In Butter geschwenkter Spargel mit Sauce Hollandaise in Kombination mit **einem** bretonischen Galette nach Wahl aus dem Baukasten (siehe unten).

(g)

**30 €**

***Bierempfehlung:** Alle*

### **IDAs Galette-Baukasten**

**zwei** bretonische Galette nach Wahl.

**30 €**

#### **Klassik**

gekochter Schinken, Bio-Ei, Gruyère- und Bergkäse und Frühlingszwiebeln (g)

(a, g, o)

Bierempfehlung: Idas Le Pli

#### **Fisch**

Idas Gravad Lachs, Brunnenkresse Creme Frâiche, Baby Blattspinat und bunte Cherrytomaten

(c, g)

Bierempfehlung: Idas Exportweltmeister

#### **Veggie**

Erbsen, bunte Cherrytomaten, Kräuter-Tapenade, Himbeer-Schalotten und Feta

(g)

Bierempfehlung: Idas Knick

## **NACHSPEISEN**

### **Belgische Waffel**

Mit in Rum marinierten Erdbeeren und Zitronenmelisse-Pesto

(a, d, g, h)

#### **wahlweise mit:**

- |   |            |
|---|------------|
| ➤ Vanilleeis mit echter Bio-Bourbon-Vanille | <b>14€</b> |
| ➤ Ricotta-Pistazieneis                      | <b>15€</b> |
| ➤ Schokoladeneis aus belgischer Schokolade  | <b>14€</b> |

## **KINDER**

### **Kinder-Galette**

bis 14 Jahre

**Zum selbst aussuchen**

**13€**