



Die IDA Brauerei Pinneberg präsentiert:

Eine neue Karte **auf dem Weg in den Urlaub!**

Es ist schon wieder fast ein Jahr her, dass wir uns eine kleine Auszeit gegönnt haben, aber Mitte September ist es wieder so weit. Bis dahin wollen wir aber noch einmal Gas geben, und zwar mit einer neuen Karte, deren nicht ganz so geheimer Star der saisonale, frische Pfifferling sein wird.

Ihr wisst es ja schon. In der Ida Brauerei wird wirklich ALLES von uns hier im Hause selbstgemacht!

Huftsteaks vom Simmentaler Rind, Black-Tiger-Riesengarnelen und im Tempuramantel gebackener Blumenkohl bieten eine kleine, aber feine Vielfalt bei unseren Hauptspeisen.

Daneben finden sich auch wieder unsere allseits beliebten Burgerkreation wieder. Natürlich einmal mit Fleisch, diesmal Hühnchen, und selbstverständlich ein vegetarisches Rote Bete Patty.

Wir verwenden absolut keine Convenience- oder Fertigprodukte und einen Tiefkühler besitzen wir nur für unser selbstgemachtes Eis. Alle Zutaten sind maximal regional und wenn möglich auch Bio. Ein Großteil unseres Gemüses kommt zum Beispiel von unseren Freunden vom Gartenetümmel aus Pinneberg Nord.

Unsere aktuelle Karte orientiert sich am hoffentlich herrlichen Sommer bis Spätsommer. Die Vor- und Nachspeisen korrespondieren hervorragend mit unseren Hauptspeisen und sind ideal zu einem Menü nach Wunsch zu kombinieren.

Wir wünschen guten Appetit und freuen uns auf euch!

Torben, Clemens, Pierce und Said

VORSPEISEN

Burratini auf einem Tomaten-Melonensalat

Mit einer Zitronen-Honig-Olivenölvinaigrette, dazu frisches Mini-Basilikum
(g) *vegetarisch*

14 €

Bierempfehlung: Idas Knick

Mit roter Bete gebeizter Pre-Rigor-Lachs

Auf einem Apfel-Kartoffel-Rösti, dazu eine Limetten-Dill-Creme.
(a, c, d, g)

16 €

Bierempfehlung: Idas Exportweltmeister

HAUPTGÄNGE

Huftsteak vom Simmentaler Rind

Mit Estragon-Butter, gebratenen Pfifferlingen mit Frühlingslauch & Schnittlauch, im Ofen gegarte Karotten, Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Speck.

(g, o)

29 €

***Bierempfehlung:** Idas Exportweltmeister oder Idas Zweiter Frühling*

Black Tiger Riesengarnele

In Chili-Knoblauchöl gebraten, auf Pfifferlingsrisotto, mit wildem Brokkoli und Weißwein-Beurre-Blanc.

(e, g)

32 €

***Bierempfehlung:** Idas Le Pli oder Exportweltmeister*

Im Tempuramantel gebackener Blumenkohl

Auf Pfifferlingsrisotto, dazu im Ofen gegarte Karotten und wilder Brokkoli, mit einem fruchtig pikanten Tomaten-Paprika-Chutney.

(g) vegetarisch oder vegan

27 €

***Bierempfehlung:** Idas Le Pli*

Crispy Chicken Burger

***Bierempfehlung:** Idas Exportweltmeister*

22 €

Rote Bete Burger

Mit Apfel, Meerrettich und Quinoa.

***Bierempfehlung:** Idas zweiter Frühling*

19 €

Jeweils in einem Buttermilch-Brioche-Bun, mit Spänen vom Parmigiano Reggiano, einem fruchtig-pikanten Chutney von gelber Paprika, gelber Tomate & Ananas, rote Zwiebeln, einem mit Caesar-Dressing mariniertem Römersalat, dazu würzige Kartoffelwedges mit einer milden Chili-Mayonnaise.

(a, d, g, l)

NACHSPEISEN

Klassische Birne Helene

Selbstgemachtes Vanilleeis auf pochiertes Birne,
mit Schoko-Rum-Sauce.

(g)

14 €

Idas Cassis Sorbet

Mit Verbene-Gel

6 €

Optional als Kir Royal: Aufgegossen mit Trautwein Crémant

14 €

KINDER

Kinder-Crispy-Chicken-Burger

Mit würzigen Kartoffelspalten und Ketchup
(a, d, g, l)

Kinder-Rote-Bete-Burger

Mit würzigen Kartoffelspalten und Ketchup
(a, d, g, l)

Jeweils: **11€**