



Die Ida Brauerei Pinneberg präsentiert:

Kulinarischer Herbst

Während wir Urlaub gemacht haben, ist es Herbst geworden und damit beginnt in der Ida Brauerei immer eine ganz besondere Zeit. Der Garten wird wegen des nasskalten Wetters geschlossen und der Schwerpunkt unserer Küche verlagert sich aufgrund des geänderten Küchenpersonal- zu Sitzplatz-Verhältnis noch ein Stückchen mehr Richtung Gourmetküche.

So ist es nun auch wieder möglich eine neue Brauhausplatte anzubieten, die an Aufwand wirklich kaum zu überbieten ist. Aber sowohl ihr (unzählige Nachfragen und Mails...) und auch wir haben es ja irgendwie auch so gewollt. Außerdem haben wir dank unserem Jäger Frank Schmuggerow, solange der Vorrat reicht, ein Hirsch-Schnitzel auf der Karte. Danach vielleicht noch einen sensationellen Rote-Bete-Brownie mit selbstgemachtem Eierlikör... ach ja... es ist eine fantastische Karte geworden, finden wir jedenfalls. Hoffentlich seht ihr das genauso.

Wie schon immer ist alles bei uns selbstgemacht und komplett ohne Fertigprodukte oder Geschmacksverstärker gekocht.

Wir wünschen guten Appetit und freuen uns auf euch!

Torben, Clemens, Pierce und Said

VORSPEISEN

Idas Rinderkraftbrühe

Mit Wild-Fleischklößen, grünem Eierstich, Herbstgemüse-Hobel und frisch gezupftem Kerbel
(a, g, i)

14 €

***Bierempfehlung:** Idas Knick*

Idas Röstgemüse-Consommé

Mit Steinpilz-Ravioli, grünem Eierstich, Herbstgemüse-Hobel und frisch gezupftem Kerbel
(a, d, i) vegetarisch

12 €

***Bierempfehlung:** Idas Knick*

Idas Brauhausplatte

Gepökelte Entenbrust auf Belugalinsensalat an Apfelchutney
Apfel-Rotkohlsalat vom Jakob Lebel aus dem eigenen Garten
Ein Shot von Idas Rinderkraftbrühe
Geschmortes Wildfleisch auf Selleriepüree und einer Spur Trauwein-Jus
Auf Apfel- und Buchenholz selbstgeräucherter Lachs mit Whisky-Mayonnaise

(a, c, g, i, j, k, l, m, o)

Als Vorspeise für ZWEI oder Hauptspeise für EINE Person

34 €

***Bierempfehlung:** Idas Schwedischer Wald*

HAUPTGÄNGE

Ochsenbacke vom Holsteiner Fleckvieh

Mit Sellerie-Champagner-Mousseline, glasierter roter Bete, Kartoffel-Parmesan-Kroketten
und der legendären 24 Stunden gekochten Trautwein-Jus
(a, d, g, i, m)

29 €

***Bierempfehlung:** Idas Midnatt*

Zanderfilet

Mit fermentiertem, schwarzem Knoblauch aromatisiertem Selleriepüree, lauwarmen
Fenchelsalat und Krustentierschaum
(c, e, g, i, j)

31 €

***Bierempfehlung:** Idas Saunabier*

Spinat-Perlgraupenrisotto

Mit glasierter Rote Bete, Safransauce, Honig-Ofen-Kürbis und geröstete Pastinake
(d) vegetarisch

23 €

***Bierempfehlung:** Idas Knick oder Idas Schwedischer Wald*

Schnitzel vom Hirsch aus der Lüneburger Heide

Mit Apfel-Rotkohl-Salat, Bratkartoffeln und Steinpilzsauce. Dazu eine fescche Zitronenspalte.
(a, d, g, i)

30 €

***Bierempfehlung:** Idas Schwedischer Wald*

NACHSPEISEN

Rote Bete Brownie

Selbstgemachtes Kirscheis mit Kirschen aus unserem schwedischen Garten
und Eierlikör auf Aquavit Basis
(a, d, h)

15 €

Salzkaramell Crème Brûlée

Mit Bratapfel-Eis
(a, g, h)

13 €

KINDER

Kinder-Hirsch-Schnitzel

Mit frischen Bratkartoffeln, Zitronenspalte
und Ketchup
(a, d, g)

Kinder-Portobello-Schnitzel

Mit frischen Bratkartoffeln, Zitronenspalte
und Ketchup
(a, d, g)

Jeweils: **11€**