

Brosamerie

Küche. Kunst. Kultur.

Mo-Do 17:30 bis 21:30 Uhr

Fr-Sa 17:30 bis 22:30 Uhr

Sonntag Ruhetag

Oriental Bowl

mit Couscous, Aubergine, Zucchini, Tomate 10,2
(vegan)

Spinat-Knödel

mit Butter, Parmesan & Salat

1 Stück 8,5
2 Stück 10,5
3 Stück 12,5

Kräuter-Knödel

mit Tomatensoße & Salat

1 Stück 8,5
2 Stück 10,5
3 Stück 12,5
(vegan)

Herbstliche Kürbissuppe

mit Kürbiskernöl und Creme klein 6,8
(vegan) groß 9,8

Südtiroler Brotzeitplatte

Almhüttenspeck (bio), Fenchel-Salami (bio),
Parmesan, Gurke, Brot 12,0

Brosamerie

Küche. Kunst. Kultur.

Mo-Do 17:30 bis 21:30 Uhr

Fr-Sa 17:30 bis 22:30 Uhr

Sonntag Ruhetag

Wassermelone-Feta-Salat

mit Weißbrot

10,8

Tomate-Mozzarella-Sandwich

mit Pesto und Salat

10,2

Grilled-Cheese-Sandwich

mit Dip & Salat

10,2

Antipasti-Sandwich

mit Salat, vegan

10,8

Antipasti-Teller

Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln,
Tomaten, Hummus, Olivenpaste und Weißbrot

11,2

Feta mit Schmorzwiebeln und Oliven

mit Weißbrot

8,2

Südtiroler Brotzeitplatte

Almhüttenspeck (bio), Fenchel-Salami (bio),
Parmesan, Gurke, Brot

12,0

www.brosamerie.de

Brosamerie

Küche. Kunst. Kultur.

Exklusive Bio-Käsespezialitäten mit herzhaftem Brot
Alle Sorten – auf einem Teller 9,80 €

Gambrinus Brie

Durch die leicht herbe Note des Hopfens, ausgeglichen durch die Süße der Zwiebel und vollendet durch die Zugabe von Senf, Kümmel, Bockshornklee, Bärlauch und Paprika bekommt der Brie ein herrlich ausgewogenes Geschmacksbild.

Herbstgouda-Olive-Tomate-Rosmarin

Der Herbstkäse mit Oliven, Tomaten und Rosmarin ist eine saisonale Käsespezialität aus. Die Kombination aus Oliven, Tomaten und Rosmarin verleiht dem Käse aus Bio-Weidemilch eine würzige, mediterrane Note

Tome de Lune

Ein felsenkellergereifter, traditioneller Franzose mit einer weißlich schimmernden und rustikalen Naturrinde, die an die Oberfläche des Mondes erinnert. Daher der Name "Mond-Tome".

BrosaSnacks

das gibt es immer...

Schälchen Parmesan-Würfel 5,2
mit Schüttelbrot

Griebenschmalz 5,0
mit Brot

Drei geräucherte Nürnberger 6,5
mit Gurke, Brot, Senf/ Meerrettich

Ein Bauernseufzer 6,5
mit Brot, Senf/ Meerrettich

Drei Minisalamis 6,5
mit Parmesan und Brot

Vegan

Herzhafter Hummus 5,5
mit Baguette oder Schwarzbrot

Olivenpaste 5,0
mit Baguette oder Schwarzbrot

Schälchen Oliven 4,6
mit Schüttelbrot

Vegetarisch

Frischkäse 5,0
mit Schwarzbrot

Obatzter 5,4
mit Schwarzbrot

Dessert

Eis im Glas 4,5
verschiedene Sorten, regional von der Kleinen Eismanufaktur

Brosamerie

Küche. Kunst. Kultur.

Sonntag Ruhetag

Brosamerie

Küche. Kunst. Kultur.

Öffnungszeiten

Barbetrieb mit Kneipen-Snacks:

Montag- Mittwoch: 17:00 bis 22:00 Uhr

Donnerstag- Samstag: 17:00 bis 00:00 Uhr

Sonntag Ruhetag

Küche:

Montag – Donnerstag 17:30 bis 21:30 Uhr

Freitag – Samstag 17:30 bis 22:30

Sonntag Ruhetag