Speisekarte

RESTAURANT BRAND`S BUSCH

RESTAURANT
BRAND'S BUSCH
ganz schön grün

Schnitzelbuffet

Jeden 1. Freitag im Monat im Brand´s Busch

Salatbuffet

mit frischen Salaten sowie hausgemachter Kartoffelsalat und Krautsalat und dazu Ciabatta

Schnitzel satt vom Schwein und Hähnchen

mit Champignonrahm- und Paprikasauce, dazu Bratkartoffeln und

Pommes sowie gedämpftes Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Als süßen Abschluss servieren wir

Rote Grütze *mit Vanillesauce und*

Panna Cotta *mit Himbeermark*

Preis pro Person 25,00 €

Reservierung erforderlich

Willkommen

Liebe Gäste,

schön, dass Sie bei uns sind! Im Brand's Busch bieten wir Ihnen mehr als nur eine Mahlzeit – wir nehmen Sie auf eine kulinarische Reise mit.

Unsere Küche vereint frische, hochwertige Zutaten mit einer Prise Kreativität und viel Liebe zum Detail. Besonders stolz sind wir darauf, exklusiv mit vielen Unternehmen aus der Region zusammenzuarbeiten.

Von Bielefeld, für Bielefeld – und für die Umwelt. Ob traditionelle Klassiker oder moderne Kreationen – bei uns finden Sie für jeden Geschmack das Richtige. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die familiäre Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem engagierten Team verwöhnen.

Guten Appetit und eine wunderbare Zeit in unserem Restaurant!

Herzlichst,
Ihr Team vom Brand's Busch

Partner

Bielefelder Brauerei

Die Bielefelder Brauerei begeistert seit 2016 mit handwerklich gebrautem Bier in höchster Qualität. Nachhaltigkeit und Regionalität stehen dabei im Mittelpunkt: Jede Kiste Bier trägt dazu bei, den Teutoburger Wald aufzuforsten – bisher wurden bereits über 4000 m^2 Wald gerettet.

Dank modernster CO_2-neutraler Brautechnik, einer Photovoltaik-Anlage und viel Sorgfalt entstehen in kleinen Chargen einzigartige Biere. Hier wird Regionalität gelebt – mit Liebe zum Detail und einem klaren Fokus auf höchste Qualität.

Ein echtes Stück Bielefeld im Glas – genießen Sie es bei uns! Prost!

Limoment - Bielefelder Naturlimo

Limoment steht für natürliche Erfrischung aus Bielefeld! 100% natürliche Zutaten, kein Zuckerzusatz und keine künstlichen Süßstoffe – einfach purer Geschmack. Das verwendete Obst ist dabei so regional wie möglich und kommt teilweise sogar von Streuobstwiesen aus der Nachbarschaft.

2020 hat der Gründer Janosch gemeinsam mit seiner Frau und seinem Sohn den ersten Spatenstich auf der Limoment-eigenen Streuobstwiese in Ostwestfalen-Lippe getätigt! Das finden nicht nur wir klasse, sondern auch zahlreiche Tiere. Natürlich. Erfrischend. Limoment.

Gin Lossie - Ostwestfalen Dry Gin

Gin Lossie steht für ostwestfälische Handwerkskunst und moderne Aromen. In kleinen Chargen wird dieser Dry Gin in Kupferkesseln destilliert. Zutaten wie toskanische Wacholderbeeren, Lavendel, Minze und Ingwer verleihen ihm eine milde und dennoch ausdrucksstarke Note.

Mit Wurzeln in Bielefeld und viel Leidenschaft entstand ein Gin, der Tradition und Innovation vereint. Genießen Sie diesen besonderen Tropfen bei uns – ein echter Genuss aus Ostwestfalen!

Weingut Kronenbergerhof

Das Weingut Kronenbergerhof steht seit 1858 für Weine höchster Qualität. In vierter Generation bewirtschaftet die Familie Eckes rund 25 Hektar Weinberge in den besten Lagen Wallhausens im Anbaugebiet Nahe – bekannt als das „Probierstübchen der deutschen Weine".

Mit 18 Rebsorten bietet das Weingut eine beeindruckende Vielfalt. Im Fokus steht die sortentypische, fruchtige Entfaltung jeder Traube. Die frische Kraft der Natur spiegelt sich in jedem Glas wider, begleitet von der Leidenschaft und Expertise der Familie Eckes.

Genießen Sie diese besonderen Weine bei uns – ein echter Genuss aus der Natur!

BIELEFELDER

Limoment

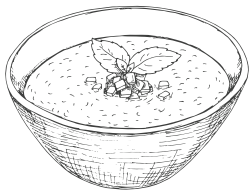
GinLassie

KRONENBERGERHOF
BERNHARD UND ANDREAS ECKES

Speisekarte

Kleine Köstlichkeiten

- Türkische Linsensuppe [A,F,G] — **7,00 €**
  mit Kokosmilch verfeinert und dazu Ciabatta



Rinderkraftbrühe mit Einlage [8,A,C,G,I] — **7,00 €**

- Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing [8,1,I,J] — **4,50 €**

- Hausgemachte Dipkombination mit geröstetem Brot (für 2 Personen) [8,C,G,J] — **12,00 €**
  inkl. 4 Dips: Aioli, Avocado, Curry-Dattelcreme und Kräuterbutter
  Dip als Nachbestellung — **je + 2,50 €**

Grüne Vielfalt

Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen [A,C,F,G,J] — **16,00 €**
und Ciabatta

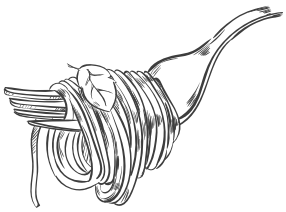
- Warmer Ziegenkäse auf Blattsalaten [A,C,G,I,J] — **16,00 €**
  mit honiglasierten Walnüssen, Croûtons und Ciabatta

Zu unseren Salaten servieren wir Essig und Öl oder unser Hausdressing.

RESTAURANT
BRAND'S BUSCH
ganz schön grün

Speisekarte

Nudelgenuss



Pasta mit org. ital. Parmesan [3,5,A,C,D,F,G,J]

wahlweise dazu:

- Aglio e olio **14,00 €**
- Bolognese und Rucola **16,00 €**
- Hähnchenstreifen, Sahnesauce, Kirschtomaten und Rucola **19,50 €**
- Scampi und Rucola **24,00 €**
- Lachs, Sahnesauce und Rucola **24,00 €**

Brand´s Busch Schnitzel

Original Wiener Schnitzel vom Kalb [2,4,8,A,C,F,I,J] **24,50 €**

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, frittierter Petersilie und Gurkensalat

Schnitzel vom Schwein [2,4,A,C,F,G,I,J] **17,50 €**

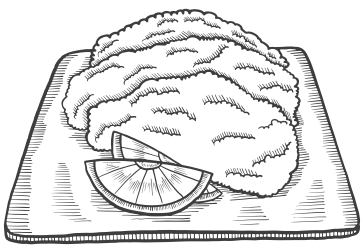
mit Pommes oder Bratkartoffeln und Beilagensalat

wahlweise dazu:

- mit Champignonrahm **+ 4,00 €**
- mit 2 Spiegeleier und Schmorzwiebeln **+ 3,50 €**

Hähnchenschnitzel im Knusper-Cornflakesmantel [2,4,A,C,F,G,I,J] **19,00 €**

mit Pasta in Weißweinsauce, Parmesan und Beilagensalat



RESTAURANT
BRAND'S BUSCH
ganz schön grün

Zeitlose Favoriten

Mediterrane Kartoffelpfanne [G] **19,50 €**

mit Grillgemüse und Fetakäse

Leber vom Kalb „Berliner Art“ [8,A,G] **21,50 €**

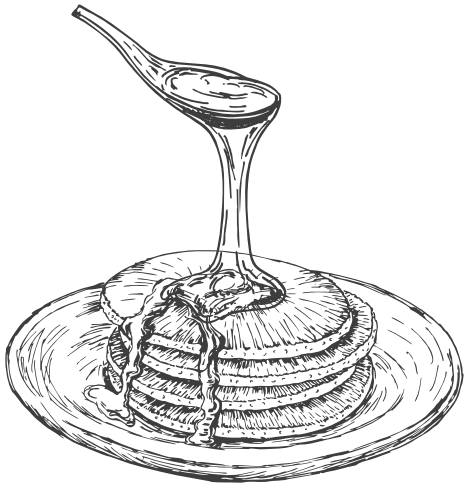
mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und Stampfkartoffeln

Lippischer Pickert [1,2,8,A,C,G,I] **8,00 €**

mit Butter

wahlweise dazu: **je + 1,00 €**

- Marmelade
- Rübenkraut
- Leberwurst



Flammkuchen aus dem Ofen

Elsässer Art [A,G,2,3,4] **10,00 €**

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

Fisch und frisch [A,G,D] **13,50 €**

mit Crème fraîche, Räucherlachs und Rucola

Vegetarisch und lecker [A,G] **10,00 €**

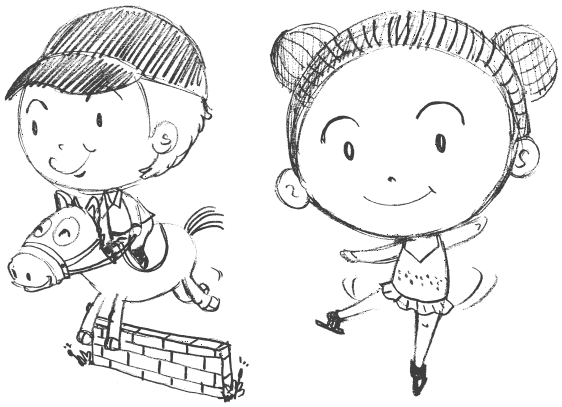
mit Crème fraîche, Tomate und Mozzarella

Süß und fruchtig [A,G] **9,00 €**

mit Crème fraîche, Apfel und Zimt

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Pommes [1,2,8,C]	4,00 €
mit Ketchup oder Majo	
Kinderschnitzel (hausgemacht) [1,2,8,A,C,G]	8,00 €
mit Pommes und Ketchup oder Majo	
Fischstäbchen [A,C,D,G]	7,00 €
mit Kartoffelpüree	
Spaghetti [4,8,A,C,I]	7,00 €
mit Bolognese oder Tomatensoße	
Chicken Nuggets (hausgemacht) [1,2,8,A,C,G]	8,00 €
mit Pommes und Ketchup oder Majo	
Dessert [2,4,8,A,C,E,F,G,H]	3,50 €
Vanilleeis mit Streusel	



Speisekarte

Feiner Ausklang

Crème Brûlée [8,C,G] **6,00 €**

New York Cheesecake [2,4,8,A,C,E,F,G,H] **7,00 €**

mit Blaubeerragout und Himbeereis

Warmes Schokoküchlein [2,4,8,A,C,E,F,G,H] **7,00 €**

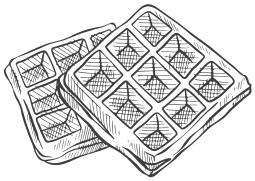
mit Vanilleeis und Sahne

Klassisches Tiramisu [8,A,C,G] **8,00 €**

Waffeln

Frische Waffeln mit Puderzucker [2,4,8,A,C,E,F,G,H] **4,00 €**

wahlweise dazu:



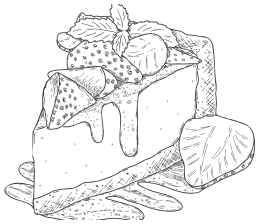
- Sahne **+ 1,00 €**
- Kirschen **+ 1,50 €**
- Vanilleeis **+ 1,50 €**
- Eierlikör oder Baileys **+ 2,00 €**

Kuchen

Lassen Sie sich verführen und wählen Sie aus unserer täglich wechselnden Auslage

Selbstgebackener Kuchen vom Blech [A,C,E,F,G] **3,50 €**

Stück Torte **4,00 €**



RESTAURANT
BRAND'S BUSCH
ganz schön grün

Getränke

RESTAURANT BRAND`S BUSCH

RESTAURANT
BRAND'S BUSCH
ganz schön grün

Getränke

Alkoholfrei

Wasser	je 0,25l	3,00 €
Carolinen classic oder still	je 0,75l	6,50 €
Bielefelder Kola oder Limo	je 0,33l	3,50 €
Kola, Kola Zero, Limo Zitrone, Limo Orange		
Limoment Fruchtlimo	je 0,33l	3,50 €
Apfel-Minze, Rhabarber-Holunder, Kirsche-Waldmeister, Apfel-Rose , Birne-Grüntee, Johannisbeer-Rosmarin, naturtrübe Apfel-Spendenschorle		
Kronenberger Traubensaft - vom Winzer [L]	je 0,2l	3,50 €
rot, weiß		
Hausgemachte Limonaden	je 0,4l	4,50 €
nach Saison - Fragen Sie unser Servicepersonal.		

Getränke

Bier

BIELEFELDER

Bielefelder vom Fass [A]	je 0,3l	4,00 €
Helles, Sparrenburger, Pilsener	je 0,5l	5,50 €
Bielefelder Flaschenbiere [A]	je 0,33l	4,00 €
Flutlicht, Freiheit (alkoholfrei), Radler (naturtrüb)		
Erdinger Weizenbier hell [A]	je 0,5l	5,00 €
Weizen hell, Weizen hell alkoholfrei		

Wein

KRONENBERGERHOF
BERNHARD UND ANDREAS ECKES

Weißweine Kronenbergerhof

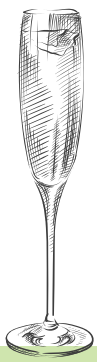
Grauer Burgunder, trocken [L]	dezente Restsüße mit leicht nussigen Aromen		
Weißer Burgunder, trocken [L]	frisch und fruchtig mit leichter Zitrusnote		
Gelber Muskateller, lieblich [L]	Fruchtbombe mit intensiven Rosenaromen und Maracujanuancen	je 0,2l	6,50 €
Riesling Hochgewächs, trocken [L]	kräftig mit perfektem Süße-Säure-Spiegel und feiner Pfirsichnote	0,2l	7,00 €

Roséweine Kronenbergerhof

Spätburgunder Rosé, trocken [L]	Sommerlaune pur! Vollmundig und erfrischend	0,2l	6,00 €

Prosecco Kronenbergerhof

Nava Secco, trocken [L]	spritzig und fruchtig	0,1l	3,50 €



RESTAURANT
BRAND'S BUSCH
ganz schön grün

Sonstige Weine

Weißweine

Lugana Cà di Frati, trocken L — 0,2l 9,00 €

aus Lombardei (Italien) | saftig und harmonisch mit delikatem Bouquet, dezenterDuft von Blumen- und Wildkräuterwiesen mit Birnen- und Apfelaroma

Weißweinschorle trocken L — 0,2l 5,00 €

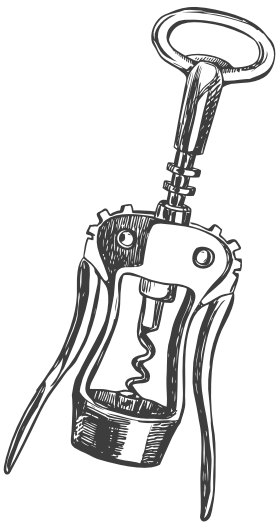
Rotweine

Ursprung von Markus Schneider, trocken L — 0,2l 9,00 €

aus der Pfalz | weich und dunkelrot mit dichtem Purpur und schwarzem Kern, fruchtig und harmonisch

Primitivo Doppio Passo, trocken L — 0,2l 7,50 €

aus Apulien (Süditalien) | weich und ausgewogen, aromatisch mit Noten von Brombeeren, Kirschen und Waldfrüchten



Heißgetränke

Tasse Café Crema	3,00 €
Tasse Café Crema entkoffeiniert	3,00 €
Tasse Milchkaffee,groß [G]	4,00 €
Tasse Milchkaffee entkoffeiniert [G]	4,00 €
Tasse Cappuccino [G]	3,50 €
Tasse Cappuccino entkoffeiniert [G]	3,50 €
Glas Latte Macchiato [G]	4,00 €
Glas Latte Macchiato entkoffeiniert [G]	4,00 €
Tasse Espresso	2,00 €
Tasse Espresso doppio	4,00 €
Tasse Kakao mit Sahne, groß [G]	4,00 €
Glas Tee, verschiedene Sorten	3,50 €

mit Hafermilch	+ 0,50 €

Getränke

Schnäpse

Schnäpse aus der Birkenhof Brennerei

Alte Marille, Haselnuss, Williamsbirne, Alte Quetsch	je 2cl	4,00 €

Spirituosen

Ramazzotti, Fernet Branca, Jägermeister, Sambucca, Ouzo, Absolut Wodka, Malteser	je 2cl	3,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl	4,00 €
Linie Aquavit	2cl	4,50 €
Sibona La Grappa di Barbera	2cl	4,50 €

Aperitifs

Aperol Spritz,

Lillet Wild Berry,

Hugo,

Sarti Spritz,

Limoncello Spritz,

Bellino Peach,

Ramazzotti Rosato Spritz	je 0,2l	8,00 €

Longdrinks

Klassiker

Bacardi-Cola, Jim Beam-Cola, Jägermeister-Cola, Havana Club **je 4cl 8,50 €**

Gin Lossie - Ostwestfalen Gin Specials **je 4cl 9,50 €**

Ostwestfalen Tonic
Gin Ostwestfalen, Zeste, Zitrusfrucht, Tonic Water, Eis

Ingwer Tonic
Gin Ingwer, Ingwer, Tonic Water, Eis

Heidelbeere Lemon
Gin Heidelbeere, Limette, Bitter Lemon, Zeste, Eis

Lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie sich und genießen Sie unser köstliches Essen in einer einladenden und angenehmen Atmosphäre.

RESTAURANT
BRAND'S BUSCH
ganz schön grün

Cocktails | ab 17:00 Uhr

Sex on the Beach

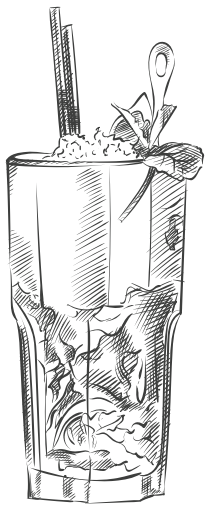
Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Eis **10,00 €**

Tequila Sunrise **10,00 €**

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Eis

Caipirinha **10,00 €**

Cachaça, Limette, brauner Zucker, Eis

Ipanema (alkoholfrei) **9,00 €**

Ginger Ale, Limette, brauner Zucker, Maracujasirup, Eis