

Rheinnippen

SANDEMAN SHERRY

medium / dry 5cl 4,90

SANDEMAN PORTWEIN

weiß / rot 5cl 4,90

MARTINI

extra dry / bianco / rosso 5cl 4,90

CAMPARI BITTER 1)

Soda / Orange 6,50

SAN BITTER 1)

(alkoholfrei) 3,90

GLAS BRIGANTINUS SEKT

trocken 0,1l 4,80

GLAS CHAMPAGNER

Ayala Brut Majeur 0,1l 10,90

LILLET

Wild Berry / Culetto / Vive 6,50

APEROL SPRITZ 1),10)

„Brigantinus“ Sekt mit Aperol, fruchtiger Orangenscheibe und Soda aufgegossen 6,50

HUGO

„Brigantinus“ Sekt mit frischer Minze, Limette, Holundersirup und Soda aufgegossen 6,50



Rheinlöffeln

HOCHZEITSSUPPE

kräftige Tafelspitzbrühe mit
Grießklößchen, Flädle,
Tafelspitzstückchen, Gemüse und
Markklößchen 7,90

MAISCREMESUPPE

serviert mit Chilifäden und gebratener
Jakobsmuschel 9,90
-auch vegetarisch möglich- (6,90)
glutenfrei

CURRY-KOKOS-RAHM SUPPE

dazu hausgemachte Wan Tan
gefüllt mit Geflügel und Kräutern 8,90
glutenfrei

KARTOFFEL-SAUERKRAUT

SUPPE ⁴⁾
mit raffinierten Blutwurstkrapfen 6,90
glutenfrei

"Fragen Sie nach unserer
Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 10) chininhaltig

Unsere Preise sind in Euro



Rheinkosten

REICHENAUER SALATVARIATION ³⁾

Blattsalate mit Gurkenscheiben,
Strauchtomaten, Karottenstreifen und
unserer Brigantinus-Salatsauce
lactosefrei, glutenfrei, vegetarisch
Klein 4,90 / Groß 7,90

HAUSGEMACHTE PASTINAKEN-QUICHE

mit Hobeln von schwarzen Trüffeln
dazu Creme Fraîche 13,50
vegetarisch

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

serviert mit Limetten-Creme an
Blattsalaten, Strauchtomaten und
gerösteten Kernen 14,50

SEETEUFEL-TEMPURA ⁴⁾²⁾

auf einem Beluga Linsensalat
mariniert an Trüffel Vinaigrette 16,90

RINDERTATAR KLASSISCH ^{3) 4)}

(so lange vorhanden)

reines Rindertatar verfeinert mit
Schalotten, Dijon-Senf und geschrotetem
Pfeffer serviert mit einem Salatbouquet
und einer herzhaften Brotauswahl 15,80
lactosefrei

GEFLÜGELLEBERPARFAIT IM WALNUSSMANTEL ²⁾

gereicht mit Pflücksalat und marinierten
Apfelspalten dazu frisches Brioche 14,80

LAUWARMER, KARAMELISierter ZIEGENKÄSE

an Melonenkompott verfeinert mit
Portwein dazu ein Salatbouquet und
geröstete Pinienkernen 12,90
vegetarisch

BRIGANTINUS VORSPEISEN-VARIATION

-ab 2 Personen-

Duett von Bresaola und Lardo, spanischer Rohschinken,
karamellierter Ziegenkäse, Geflügelleberparfait und Graved Lachs,
dazu reichen wir Ihnen Brioche,
Früchtebrot, und Tomatenmarmelade

21,00 pro Person



Rheinnatur

HAUSGEMACHTE BREZN'-KNÖDEL

mit frischen Kräuterschwammerl
und aufgeschäumter Rahmsauce im
Pfännle serviert 15,80
vegetarisch

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

mit kräftigem Bergkäse, schwarzem Pfeffer
und krossen Röstzwiebeln, dazu reichen
wir unsere knackige Salatvariation 14,50
vegetarisch

GRAUPENRISOTTO MIT MANGOLD

verfeinert mit Spänen von der
Belper Knolle
(Schweizer Hartkäse aus Bern)
und feinen Ofentomaten 13,50
vegetarisch

CREMIGE BANDNUDELN ⁴⁾

geschwenkt in Rahm verfeinert mit
Waldpilzen und parfümiert mit Trüffel Öl
aus Alba 17,50
vegetarisch

Rheinschwimmen

GEBRATENER SKREIFILET AUS DER NORDSEE

serviert mit Dillsauce auf
Schmorgurkengemüse dazu
hausgemachter Süßkartoffelstampf
22,80
glutenfrei

GEBRATENES SEETEUFELMEDAILLION

auf Zuckerschotengemüse
verfeinert mit Tomaten-Orangen-Konfit
an Safranschaum und schwarzem
Venère Reis 26,50
glutenfrei

GEGRILLTES SAIBLINGSFILET

an einer leichten Weißweinsauce mit
Kartoffel-Gemüse-Ratatouille
garniert mit Rucola und Ofentomaten 21,50

Brigantinus "Fluss und Meer" ²⁾³⁾⁴⁾

Edle Fischplatte mit gegrillten Garnelen, zartem
Oktopus und in geschäumter Butter gebratene
verschiedene Fischfilets

serviert mit Blattspinat , Salzkartoffeln
und verschiedene Dips und Saucen

34,90 pro Person

(auch für 2-4 Personen möglich)



Rheinschlemmen

DUETT VOM RIND

Rinderfilet und geschmorte Rinderbacke
serviert an einer kräftigen Jus dazu
Reichenauer Frühlingsgemüse und
Süßkartoffelpüree 27,50
glutenfrei

ZWIEBELROSTBRATEN

-im Pfännle serviert -

gegrilltes Entrecôte auf Allgäuer
Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln
25,90

WIENER SCHNITZEL

VOM KALB ²⁾¹⁾

dazu Pommes Frites
und Preiselbeeren im Glas 16,90 / 21,90

TAFELSPITZ VOM JUNGRIND, GESIEDET

genießen Sie zuerst die feine Brühe,
danach das zarte Fleisch mit Apfelkren
und Würfelpommes 17,90
glutenfrei

LAMMCARÉÉ

UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-
Kartoffeln und kräftiger Rotweinsauce
29,50

„THAI CURRY“

MIT GEBRATENER ENTENBRUST

dazu Wokgemüse und gebratener
Basmatireis 22,80
glutenfrei

"Fragen Sie nach unserer
Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 10) chininhaltig

Unsere Preise sind in Euro



Unsere Spezialität ist das alpenländische Weiderind.

Welches nach alter Handwerkskunst in dem hauseigenen Dry-Aging-Kühlschrank von unseren Küchenchefs gereift wird. Nur das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation lässt das Fleisch unglaublich zart und geschmacklich intensiv aromatisch reifen. Der Prozess nutzt die natürlichen Enzyme des Fleisches zusammen mit der Zeit, die das Fleisch zu einer wahren Delikatesse für jeden Steakliebhaber machen. Die mit großer Sorgfalt, Erfahrung und Geduld gereiften und ausgesuchten Steaks werden in unserem 800°C heißen Southbend Grill in der gewünschten Garstufe für Sie zubereitet.

Durch die starke Hitze karamellisieren die Oberflächen sofort und garantieren die wunderbare dunkelbraune, knusprige Oberfläche. Ein Fleisch mit einem unvergesslichen Geschmack!!!



DRY AGED

Durch die freie Natur, bei frischer Luft und grünen, reichhaltigen Weiden erhält das Weiderind seine starke Muskulatur. Unser Weiderind wird durch die Reifung in dem gläsernen Dry-Aging-Kühlschrank am Knochen für mindestens sechs Wochen bei hoher Luftfeuchtigkeit vor ihren Augen veredelt und erhält dadurch seinen kräftigen Geschmack.

CLUB STEAK

Rumpsteak mit Knochen

400 g 54.- € | 500 g 65.- €

ENTRECOTE

Steak aus dem Zwischenrippenstück

300 g 49.- € / 400g 65.- €

KLASSIK

Nur wenn alle Kriterien des guten Geschmacks stimmen: Weidehaltung, die Fütterung und viel Platz für Bewegung entsteht ein so edles Produkt, wie das Rindfleisch. Langsam wachsen die Tiere, nur so wird das Fleisch ebenso stark wie zart. Die artgerechte Haltung der Tiere ist uns besonders wichtig, denn nur diese sorgt für ein qualitativ hochwertiges Endprodukt.

RINDERFILET

das zarteste Stück von der Rinderlende ohne Fett

250 g 34.- €

TOMAHAWK VOM KALB

Rib Eye mit extra langem Knochen aus dem vorderen Rücken

je 100 g 11.- €

BLACK ANGUS RIB EYE

Das Steak aus Hochrippe

300 g 45.- €

Kreieren Sie ihr eigenes Gericht!

1 Steak + 1 Beilage + 1 Chutney + 1 Sauce

1

+

1

+

1

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Pommes Frites
- Süßkartoffel Pommes
- Süßkartoffelstampf

- Mediterranes Gemüse
- knackige Salatvariation
- junger Blattspinat
- Reichenauer Marktgemüse
- Ofenkartoffel
- Maiskolben

zusätzliche Beilage € 4.-

Hausgemachte Chutneys

- Sauerkirsch-Pfeffer-Chutney
- Whiskey-Zwiebel-Chutney
- Zwetschgen-Ingwer-Chutney
- Chili-Tomaten-Chutney

zusätzliches Chutney € 2.-

Saucen/Butter

- Grobkörnige Senfsauce
- Pfeffersauce
- Knoblauchsauce
- Spicy BBQ-Sauce
- Mojo Rojo

- Kräuterbutter
- Bunte Pfefferbutter
- Chili-Butter
- Tomaten-Oliven Butter

zusätzliche Sauce/Butter € 2.-

Für unsere kleinen Gäste

NUDELN

in Tomatensauce 5,50
vegetarisch

CHICKEN NUGGETS

dazu Pommes frites 7,90

SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes frites 7,90

KARTOFFELPUFFER ²⁾³⁾⁴⁾

mit Apfelmus 5,90
vegetarisch

Roll roll roll,
der Tisch, der ist so voll,
der Magen, der ist leer,
der brummt wie ein Bär,
der brummt wie ein Brummer,
guten Brigantinus-Hunger!

Kindergerichte bis 12 Jahre



Rheinnaschen

ESPRESSO ROYAL ⁹⁾

Espresso mit einem Schälchen
hausgemachter Mousse 5,50
glutenfrei

TOBLERONEPARFAIT

mit Gewürzorange und hausgemachtem
Sauerrahmeis 7,90
Gluten Frei

APFELSTRUDEL ²⁾³⁾

mit Vanillesauce 5,90

FEINER KUCHEN

aus unserer Hofbackstube Fuchshof

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem
aktuellen Tagesangebot

Stück 3,50

Brigantinus

"Dessertpfanne" ²⁾³⁾

ab 2 Personen

Lassen Sie sich von unserem Pâtissier
mit raffinierten Köstlichkeiten
überraschen.

€ 16,50 pro Person

KARAMELLISIERTE ANANAS MIT CHILI

garniert mit hausgemachtem Kokos Eis
und Sesamhippe 8,90

ROSMARIN-CREME BRÛLÉE

dazu reichen wir
hausgemachtes Olivenöl-Eis 7,90
Gluten Frei

DÄNISCHE WAFFELN 4,20

mit Sahne +0,50

mit Vanilleeis +1,50

mit Kirschragout +2,50



Cookie Dough	Becher 150 ml	3,10
Chocolate Fudge Brownie	Becher 150 ml	3,10
Strawberry Cheesecake	Becher 150 ml	3,10
Chunky Monkey	Becher 150 ml	3,10
Peanut Butter Cup	Becher 150 ml	3,10

Wich Cookie Dough 80 ml 2,50
(Vanille-Eiscreme mit Cookieteig-Stücken zwischen
zwei Chocolate-Chip-Cookies)

Wich Chocolate Fudge Brownie 80 ml 2,50
(Schokoladen-Eiscreme mit Brownies zwischen
zwei Schoko-Cookies)



Rheinstarten

Für jeden Tag (bis 11:30 Uhr)

FÜR JEDEN TAG (BIS 11:30 UHR)

MÜNCHNER-FRÜHSTÜCK

-in der Terrine serviert-

Ein paar Weißwürste mit Händlmaiersenf
und frischer Brezn´ 5,50

WELL-FIT-FRÜHSTÜCK

Birchermüsli, dazu ein Glas
Orangensaft 0,2l 6,20

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

mit Käse und Wurstvariationen dazu
reichen wir einen Brotkorb und
Rahmbutter 7,50

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

serviert mit Croissant Nutella,
Marmelade und Rahmbutter 4,50

UNSERE EXTRAS 2)

je 1,20

Marmelade, Honig, Nutella, Rahmbutter

UNSERE SPECIALS AM WOCHENENDE

SCHWEIZER-FRÜHSTÜCK 2)3)

Dreierlei alpenländische Käsesorten,
Rührei von zwei Landeiern, Birchermüsli,
Honig, Marmelade, Rahmbutter, Brotkorb
dazu gibt's Orangensaft (0,1l) 12,50

ALM-FRÜHSTÜCK 2)3)

Schinken- und Käseauswahl, Rührei von
zwei Landeiern mit Speck, Schnittlauch-
Frischkäse, Joghurt mit Früchten,
Rahmbutter, Marmelade, Honig, Brotkorb,
dazu gibt's ein Glas frische Milch oder
Orangensaft (0,1l) 15,80

SÄNTISBLICK-FRÜHSTÜCK 2)3)

ab 2 Personen

Geräucherter Lachs, Rühreier vom Landei,
Ziegenkäse, mit Schnittlauch-Frischkäse,
Schinken- und Käseteller, frischer
Fruchtsalat, Buttergipfel, Marmelade,
Honig, Rahmbutter, Brotkorb,
dazu gibt's ein Glas Sekt
18,80 pro Person



heiß Rheintrinken

GLAS LATTE MACCHIATO 3,80

GLAS LATTE MACCHIATO FLAVOURED 1)2) 4.-
Mandel, Banane, Kokos, Vanille, Caramel

TASSE MILCHKAFFEE 3,80

TASSE CAPPUCCINO 3,20

TASSE KAFFEE CREME 3,10

TASSE ESPRESSO 2,50

TASSE ESPRESSO MACCHIATO 2,70

TASSE DOPPELTER ESPRESSO 4,50

TASSE KAKAOHALTIGES GETRÄNK 3,70
mit Sahne 3,90

GLAS CHAI LATTE 3,80

CHOCOCHINO 3,90
Espresso mit kakaohaltigem Getränk

CAFFE CORRETTO 4,50

Gerne bereiten wir Ihnen
unsere Kaffeespezialitäten
auch koffeinfrei zu.

Fragen Sie uns danach!

TEE IM GLAS 3,20

ENGLISH SUPERIOR
Schwarzer Tee

EARL GREY CLASSIC

FANCY CHAMOMILE
Kamille

MASALA CHAI (BIO)
Schwarzer Tee: Zimtstücke, Fenchel,
Ingwerstücke, Nelken, Anis

MANGO LU BAI DAO (BIO)
Grüner Tee mit Mango

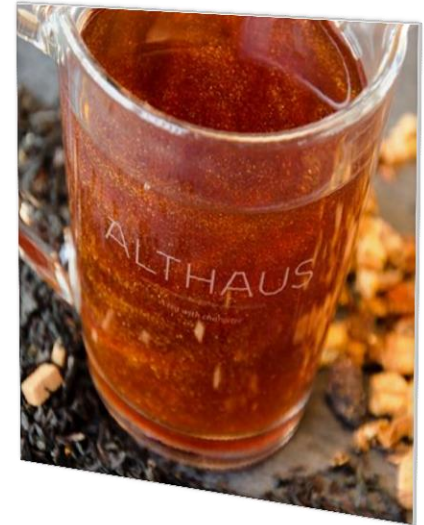
TOFFEE ROOIBUSH
Rooibush, Mandelstücke

VERVEINE (BIO)
Kräutertee: Verveine

GRÜN MATINEE
Grüner Tee: Sonnenblumen, Kornblumen,
Rosenblüten

FRUIT BERRY
Früchtetee: Hibiskus, Holunderbeeren, Korinthen

MILDE MINZE
Pfefferminz: Melisse, Mate, Majoran,
Ringelblumenblüten



Probieren Sie auch unsere offenen Tees

Sicilian Orange

Früchtetee mit Orange und Passionsfrucht
3,50 / Glas

Golden Caramel Earl Grey

Schwarztee mit Bergamotte und Karamell

Vanilla Stardust

süße Früchte und Vanille

3,90 / Glas

(mit echtem Blattgold)

kalt Rheintrinken

TAFELWASSER

0,2l 2,50 | 0,4l 3,90

RANDEGGER GOURMET NATURELL

0,25l 3.- | 0,75l 6,20"

RANDEGGER GOURMET CLASSIC

0,25l 3.- | 0,75l 6,20

ZITRONENLIMONADE 1)2)3)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

APFELSCHORLE

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

JOHANNISBEERSCHORLE

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

FRUCHTSAFTSCHORLE

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

COLA 1)3)9)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

COCA-COLA ZERO

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

ORANGENLIMONADE 1)3)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

COLA-MIX 1)3)9)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

EISTEE 3) Pfirsich

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

THOMAS HENRY

Bitter Lemon 10) | Tonic Water 10)

Ginger Ale 8)

0,2l 3,90

APFELSAFT

0,2l 3,40

JOHANNISBEERNEKTAR

0,2l 3,40

ORANGENSAFT

0,2l 3,40

TOMATENSAFT

0,2l 3,40

SAUERKIRSCHNEKTAR

0,2l 3,40

BANANENNEKTAR

0,2l 3,40

TRAUBENSAFT ROT

0,2l 3,40

MARACUJANNEKTAR

0,2l 3,40

ANANASSAFT

0,2l 3,40

„SEEZÜNGLE“ BIO GETRÄNK

Träuble | Kirsche | Birne

0,33l 4,10



"Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Preise sind in Euro

kalt Rheinischen

FÜRSTENBERG PILS

0,3l 3,60

FÜRSTENBERG PILS GESPRITZT 1)2)3)

süß | sauer

0,3l 3,60

PAULANER HELLES

0,4l 4,10 | 1,0l Maß im Steinkrug 8,90

PAULANER HELLES RADLER 1)2)3)

süß | sauer

0,4l 4,10

PAULANER HELLES MIT COLA 1)3)9)

0,4l 4,10

PAULANER HEFEWEIZEN HELL

0,3l 3,60 | 0,5l 4,30

PAULANER KRISTALLWEIZEN

0,5l 4,30

PAULANER HEFEWEIZEN DUNKEL

0,5l 4,30

BRIGANTINUS KELLERBIER

0,4l 4,10 | 1,0l Maß im Steinkrug 8,90

FÜRSTENBERG ALKOHOLFREI

0,33l 3,60

PAULANER WEIZEN ALKOHOLFREI

0,5l 4,30



"Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Preise sind in Euro

Offene Weine weiss

PFAFFENWEILER GUTEDEL

QbA trocken
Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
0,2l 4,90 | 0,5l 9,90

MÜLLER-THURGAU

QbA trocken
Staatsweingut Meersburg, Baden
0,2l 4,90 | 0,5l 9,90

WEISSBURGUNDER

QbA trocken
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

RIESLING

QbA trocken
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

CHARDONNAY

I.G.T. , Veneto, Italien
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

WEISS - oder ROTWEINSCHORLE

süß | sauer
0,2l 3,90€

Offene Weine rot

SPÄTBURGUNDER

QbA trocken
Staatsweingut Meersburg, Baden
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

PRIMITIVO IGT

Piane del Levante
Casa Vinicola Minini
Apulien, Italien
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

MERLOT

Villa Santa Flavia, Venetien, Italien
0,2l 5,20€ | 0,5l 10,90

RUBY CABERNET

Robertson Mc Gregor
Südafrika
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

Offene Weine rosé

SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST

QbA trocken
Staatsweingut Meersburg, Baden
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

SANTA DIGNA ROSÉ

Cabernet Sauvignon, Miguel Torres, Central Valley, Chile
0,2l 7,50 | 0,5l 16,50



Unsere Weinempfehlung

zu den DRY AGED-Steaks

2015 PURO

MALBEC – CABERNET

Weingut Dieter Meier – Argentinien

0,1l / 4.90 €

0,2l / 9.20 €

UNSERE FLASCHENWEINE

Fragen Sie nach
unserer gut sortierten
Weinkarte mit ganz
vielen besonderen
Tröpfchen.

Rheinbrennen

ZIEGLER DESTILLATE

OBSTBRAND APFEL / BIRNE	6.-
WILLIAMS BIRNEN BRAND	7.-
ALTER APFEL	7,50
ALTE ZWETSCHGE	7,50
MARILLENBRAND	9,90
WALDHIMBEERGEIST	9,90
WILDKIRSCHBRAND NO.1	14,90

JEAN PAUL METTE

SCHLEHENBRAND	5,90
KAFFEEBRAND	5,90
INGWERBRAND	5,90
MELONENBRAND	5,90

GRAPPA

GRAPPA ANDREA	4.-
GRAPPA UVAVIVA DI POLI	6.-
GRAPPA MOSCATO DI POLI	6.-
GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE	9.-

DESTILLERIA MARZADRO

TRENTINA BARRIQUE	6.-
DICIOTTO LUNE	8.-
MARZADRO 43	6.-
GIARE GEWÜRZTRAMINER	9.-
GIARE AMARONE	9.-
ESPRESSIONI Chardonnay/Merlot	10,50
AFFINA ROVERE	16,50
AFFINA CILIEGIO	16,50
AFFINA ACACIA	16,50



Eine Auswahl an regionalen Destillaten & Spirituosen bieten wir Ihnen auch in unseren Bauchläden an. Tolle Sonder-Abfüllungen in kleinen Größen.

(alle oben genannten Spirituosen werden in 2cl ausgeschenkt)