

APERITIVO



HAUSGEBLUBBER

FRAGOLI SPUMANTE 5,50 (0,1 l)
Spumante Mille Bolle mit Walderdbeeren-Likör von Toschi Vignola

HAUSGEMACHT

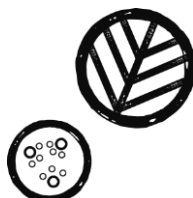
EISTEE 3,- (0,2 l) / 10,- (1,0 l Pitcher)
Erfrischt besonders an heißen Sommertagen. Wöchentlich wechselnde Rezepte - einfach fragen!


BREXXKLUSIV

BREXX WEISS 5,50 (0,2 l) / 16,50 (0,75 l)
Riesling trocken, Weingut Meulenhof, Erden, Mosel


BREXX ROT 6,00 (0,2 l) / 18,- (0,75 l)
Cuvée aus Merlot, Dornfelder und Spätburgunder, trocken
Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe

ANTIPASTI



BREXX-NEST  klein 5,- groß 8,-
Wildkräutersalat, Orangen-dressing, Kirschtomaten, Walnüsse, Röstzwiebeln, Balsamico di Modena

- mit Parmaschinken +3,-
- mit Scampis (4 Stück) +5,-

BURRATA  7,50
Cremiger Kuhmilchmozzarella mit Basilikum, Kirschtomaten, Rucola, Balsamico und Crostinis

- mit Parmaschinken +3,-

WÄLLER ZUNGE 10,50
Ofenfladenbrot mit Wildschweinschinken, Westerwälder Ziegenkäse und Birne

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER 12,50
24 DOP Parmaschinken, Bresaola, Rindersalami, 24 DOP Parmiggiano, Mozzarella di Bufala, Provolone, Fladenbrot, Oliven und Walnüsse

Küche So - Do bis 22 Uhr, Fr/Sa bis 23 Uhr

Bitte melden Sie sich, wenn Sie von Allergien betroffen sind. Wir geben Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

BREXX

Hausgebraut. Handgemacht.

Unsere Pizza wird nach den strengen Regeln der ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA im 485°C heißen speziell für uns gebauten Kuppelofen von Stefano Ferrara



aus Neapel gebacken. Mehrere Tage gereifter Teig. Handarbeit. Viel Handarbeit. Und viele leckere Zutaten. Für eine gute Pizza geben wir echt alles.

Immer frische Zutaten!

PIZZA CLASSICS UND MEHR

Brex-Patentiert!


MARGHERITA   7,50
Tomaten, Fior di latte, Basilikum, Olivenöl

MARINARA   7,-
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl

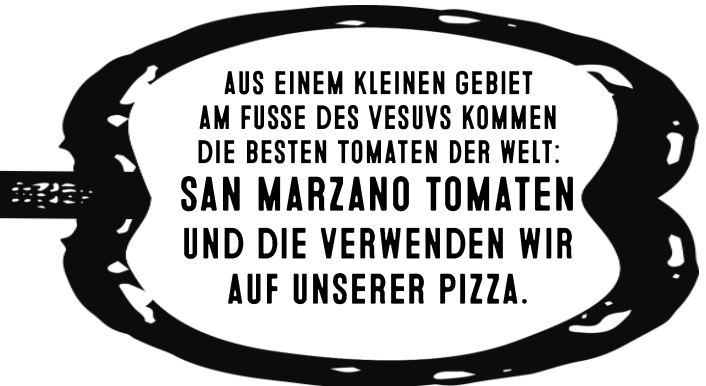
PARMA RUCOLA 11,50
Tomaten, Parmaschinken, Fior di latte, Rucola


SALAMI NAPOLI 9,50
Tomaten, Fior di latte, Salami di Napoli

ALOHA 10,50
Tomaten, Fior di latte, Prosciutto cotto, Ananas

BIANCA  8,-
Schmand, Fior di latte, Wildkräuter, Kartoffeln, Oliven, rote Zwiebeln, ChilliHonig


- mit Parmaschinken +3,-



MACHO MAN  11,-
Tomaten, Fior di latte, Soppresata piccante calabrese, Nduja, Oregano, ChilliHonig, Pimenton de la Vera

FUNKY FUNGHI 12,-
Schmand, Fior di latte, Steinpilze, Austernpilze, Kräuterseitlinge, Provolone, Bio Bacon, Zwiebeln

PICKY PIGGY 12,50
Fior di latte, Kartoffeln, Champignons, Bio Bacon, Salami di Napoli, Olivenöl, Oregano

GIARDINIERA  9,-
Tomaten, Fior di latte, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Zwiebeln, Oregano

CALZONE CONNECTION 10,50
Schmand, Provolone, Champignons, Prosciutto cotto, Pistazien

UNSER PIZZAIOLO ... HAT SEIN HANDWERK IN NEAPEL GELERNT - BEI DER WICHTIGSTEN PIZZA-AKADEMIE


FOR TUNA 10,50
Thunfisch, Fior di latte, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch


SCAMPI SCANDAL 13,50
Schmand, Fior di latte, Scampis, Spinat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Zitrone

HALALI 11,-
Tomaten, Fior di latte, Wildschweinschinken, Wildkräuter, Ziegenkäse, Kartoffelscheiben, Walnüsse


 = VERA PIZZA NAPOLETANA

 = VEGETARISCH

 = VEGAN

 = SCHARF

BREXX 13,-
Bierteig, Tomaten, Provolone, Fior di latte, Pulled Pork, Bio Bacon, Cornichons

MEXICAN MAFIA  11,-
Tomaten, Fior di latte, Rinderhack, Mais, Basilikum, Röstzwiebeln, Pimenton de la Vera, ChilliHonig

KINDERPIZZA
Kleine MARGHERITA   5,-
Kleine SALAMI NAPOLI 6,-
Kleine ALOHA (Hawaii) 6,50

DOLCE?




FRIENDLY FIRE 5,-
Crème brûlée mit Orange, Mandeln, Karamell

CHOCOLATE SHOCK 6,-
Süße Pizzarolle mit dunkler Schokolade (Nutella), Kirschen und gerösteten Haselnüsse

BEN & JERRY 4,-
Das Original - verschiedene Sorten

PIZZA SPECIALS

VITO VITALO 10,50
Tomaten, Fior di latte, paniertes Hähnchenfilet, Broccoli, Mais

IRIS  10,50
Fior di latte, Ziegenkäse, frische Feigen, Honig aus der Region, Walnüsse, Rucola