

Herzlich Willkommen!

Mein Name ist Thomas Brandt und ich feierte im Jahr 2014 mein 25 jähriges Betriebsjubiläum als Küchenchef im Malkasten

Ich komme selbst aus Lippe, aus dem Extertal, und bin mit der lippischen Küche vertraut. Dort bewohne ich einen über 100 Jahre alten Bauernhof mit viel Grün drumherum.



Schon bei meiner Oma habe ich gerne in den Kochtopf geschaut und mitgeholfen. Mein absolutes Lieblingsgericht aus dieser Zeit:

Gebratene Forelle nach „Oma Helene“
gefüllt mit gebeiztem Lachs,
dazu zerlassene Butter, Petersilienkartoffel
und grünem Salat
mit süß-
saurem Dressing
16,50 €

...einfach himmlisch!!!

Und die Forelle schon **ohne Gräten** serviert. So mag ich das.

Während meiner Lehre bin ich dann selber kreativ geworden und habe eine sensationell leckere Panade kreiert. Vielleicht schmeckt Sie ja auch Ihnen:

„Schwalenberger Kalbsschnitzel“ in Meister Brandts
Spezialpanade gebraten
mit Specksauce,
Schnippelbohnen und Bratkartoffeln
15,30 €

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit.
Wenn Sie mögen, schauen Sie doch mal in meine Küche rein.