

Soupes

EUR

Soupe de Pommes de terre

Kartoffelcremesuppe mit Landschinkenjulienne
auf Kresseschaum

7.40

Consommé de canard

Consommé von der Brandenburger Landente
und Wachtelspiegelei

8.50

Bouillabaisse

Bouillabaisse von Edelfischen mit Meeresfrüchten,
Rouille und geröstetem Brot

11.50

Entrées

Escargots

Halbes Dutzend Schnecken
in Knoblauch-Kräuterbutter

9.50

Boudin de Berlin

Blutwurst vom Blutwurstritter „Benser“
an Kartoffelpüree
und Apfel-Schalottenchutney

9.90

Fromage de Chèvre gratiné

Gebrannter Ziegenkäse an Johannisbeerconfit
und gebratenem Brioche

11.90

Tatar

Tatar „Brasserie“ vom Rinderfilet mit Kapern,
Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten
und Wachtelspiegelei an geröstetem Bauernbrot
oder Pommes Frites

14.50

Salade

	EUR
<i>Salade verte</i>	
Blattsalate mariniert	5.50
<i>Salade Brasserie</i>	
Salat „BRASSERIE“ mit Paprika, Tomaten, Radieschen, Gurken, Sonnenblumenkernen als Vorspeise	6.90
als Hauptgang	10.50
wahlweise dazu:	
- gebratene Garnelen	5.00
- in Balsamico marinierte oder natur gebratene Streifen vom Maishähnchen	5.00
- drei Edelfischfilets	8.00
Dressing zur Wahl	
Joghurtdressing mit Kräutern Balsamicovinaigrette hell oder dunkel Traubenkern-Himbeerdressing	

Tarte flambée

Flammkuchen nach Art der Brasserie

- klassisch mit Speck, Zwiebeln, Crème-fraîche und Käse	9.90
- vegetarisch mit Blattspinat, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und Champignons	10.90
- mediterran mit Parmaschinken, Strauchtomaten, Mozzarella und Rucolasalat	11.90
- la mer mit Räucherlachs, Blattspinat, Paprika und Bleu des Neiges	12.50

Plats végétarisch

Quiche végétarienne

Würzige Quiche mit Zwiebeln und Comté,
dazu marinierte Blattsalate

9.90

Novilles farcies

Hausgemachte Teigtaschen
mit Spinat und Roquefort gefüllt
an Birnen-Paprikachutney

14.50

Plats

EUR

Seberts Brotzeit

Brotzeit vom Fleischermeister „Sebert“
geräucherter Lachsschinken, Mettwurst,
Leberwurst, Kochschinken
mit Balsamicozwiebeln und Cornichons
dazu hausgebackenes Brot

13.50

Boudin de Berlin

Blutwurst vom Blutwursttritter „Benser“
an Kartoffelpüree und Apfel-Schalottenchutney

15.50

Bouillabaisse

Bouillabaisse von Edelfischen mit Meeresfrüchten,
Rouille und geröstetem Brot

17.50

Escalope à la viennoise

Wiener Schnitzel an lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

19.50

Foie de veau

Kalbsleber „BRASSERIE“ auf Portweinsauce,
an Balsamico-Schalotten und Kartoffelpüree
mit Röstzwiebeln

19.50

Filets d'agneau

Gebratene Lammfilets
auf Linguine mit Paprika und Zucchini in Pesto
dazu Parmesan

19.90

Tatar

Tatar „Brasserie“ vom Rinderfilet mit
Kapern, Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten
und Wachtelspiegelei an geröstetem Bauernbrot
oder mit Pommes Frites

23.50

Magret et cuisseau de canard

Brust und Keule von der Brandenburger Landente
auf Majoranjus an Rotkohl mit Apfelchutney
und Serviettenknödel

24.00

Filet de Sandre

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
und sautierten Büsumer Krabben auf Dillsauce
an Wurzelstroh und Butterkartoffeln

24.50

Steaks et Grillades

Irische Steaks „Hereford Prime“ vom Lavasteingrill

Die hohe Luftfeuchtigkeit des irischen Wetters hält das Gras saftig und grün – die ideale Futtergrundlage für die Rinder.

Durch die Reifung am Knochen ist das Fleisch besonders intensiv in Struktur und Geschmack.

EUR

Steaks

Entrecôte	220 g	22.00
Entrecôte	320 g	28.00
Entrecôte	400 g	33.00
Rinderfilet	200 g	29.00
Rinderfilet	300 g	36.00
Rinderfilet	400 g	49.00

Filet de porc

Schweinefilet	200g	19.00
---------------	------	-------

vom Saalower Kräuterschwein
im Ganzen gebraten

Alle Grillgerichte servieren wir wahlweise:

mit Bohnen-Speckbündchen und Kartoffelgratin
oder
mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.

Poisson du jour

Fisch des Tages auf der Haut gebraten
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Tagespreis

Chateaubriand

Chateaubriand ca. 450g
(dauert ca. 30 Minuten)
mit vier verschiedenen Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites
und Sauce Béarnaise

59.00

Suppléments

Café de Paris Butter	1.50
Hausgemachte Barbecuesauce	2.00
Grüne Pfefferrahmsauce	2.00
Sauce Béarnaise	2.00
Schalottensauce	2.00

Bei speziellen Wünschen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Desserts

	EUR
<i>Sorbet maison</i> Hausgemachtes Sorbet – Kugel	2.50
<i>Sorbet maison pétillant</i> Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco Sorten erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.	6.50
<i>Rouleau de nougat glacé</i> Nougateisrolle im Marzipanmantel an Birnenschutney und Schokoladensauce	7.50
<i>Mousse au chocolat</i> Mousse von dunkler Valrhona Schokolade an Balsamicokirschen mit Vanilleschaum im Glas	8.50
<i>Crème brûlée</i> Vanille-Crème brûlée mit Früchten der Saison	8.90

Fromages

<i>Petit plateau de fromage</i> 3 Sorten von erlesenem Rohmilchkäse	9.50
<i>Grand plateau de fromage</i> 5 Sorten von erlesenem Rohmilchkäse	12.90

Reblochon de Savoie AOC,

Kuhrohnmilch, halbfester Schnittkäse
aus den Savoyer Alpen

Camembert de Normandie AOC Marie Harel,

Kuhrohnmilch aus der Normandie

Langres AOC Chalancey,

Kuhrohnmilch, Weichkäse mit gewaschener Rinde
aus der Champagne

Brillat Savarin,

Kuhrohnmilch, rindenloser Frischkäse
aus der Bourgogne

Pont L'Évêque AOC,

Kuhrohnmilch, mit gewaschener Rinde
aus der Normandie.

Bleu de Neiges

*Kuhrohnmilch, Blauschimmelkäse
aus der Auvergne*

Selles sur Cher AOC,

*Ziegenrohnmilch, Weichkäse mit Gemüseasche
aus der Provinz Berry*