

Soupes

EUR

Soupe aux chanterelles avec jambon

Pfifferlingscreme mit geröstetem Kaiserschinken
und Trüffelschaum

(a,f,g,l)

9.50

Soupe glacée d'avocats et yaourt

Geelste Avocado-Soja-Joghurtsuppe
mit schwarzem Sesam

(f,h,k) (Vegan)

9.50

Bouillabaisse aux poissons et fruits de mer

Bouillabaisse von Edelfischen und Meeresfrüchten,
Sauce Rouille und geröstetem Brot

(a,b,d,f,g,i,j,l,n)

14.00

Entrées

Escargots

Halbes Dutzend Schnecken
in Knoblauch-Kräuterbutter

(a,g,f,n)

9.90

Fromage de chèvre chaud

Geflämmtter Ziegenkäse an buntem Friséesalat
mit rotem Johannisbeer-Confit
und geröstetem Brioche

(a,g,i,j)

10.90

Boudin noir de Berlin

Blutwurst vom Blutwurstritter „Benser“
auf Gemüse von Apfel und roter Zwiebel
an Kartoffelpüree

(a,f,g,i,j,l)

11.50

Cocktail aux fruits de mer Brasserie

Meeresfrüchtecocktail „Brasserie“
Pulpo, Garnelen, Calamari und Muscheln auf Friseé
in Kräuterpesto mariniert

(a,b,d,f,j,l)

14.50

Tartare de boeuf

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

(a,c,d,g,j)

14.50

Salade

EUR

Salade chicon

Kleiner Römersalat in Caesar Dressing
mit Tomaten, Parmesan und Croûtons

(a,c,d,g,h,j)

7.50

Salade Brasserie

Salat „BRASSERIE“ mit Paprika, Tomaten,
Radieschen, Gurken, Sonnenblumenkernen

als Vorspeise

9.00

als Hauptgang

13.00

wahlweise dazu:

- 5 gebratene Riesengarnelen (b)

9.90

- in Balsamico marinierte (a,f,g,i,l) **oder**

natur gebratene Streifen von der Hähnchenbrust(a,i,h)

5.90

- drei Edelfischfilets (a,d)

9.00

Dressing zur Wahl

Caesar Dressing (g,j)

Balsamicovinaigrette hell **oder** dunkel (j)

Traubenkerndressing (c,d,g,h,i,j)

Tarte flambée

Flammkuchen nach Art der Brasserie

- **klassisch**

mit Speck, Zwiebeln, Crème-fraîche und Käse

(a,g)

9.90

- **vegetarisch**

mit Blattspinat, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen
und Champignons

(a,g,h)

10.90

- **mediterran**

mit Parmaschinken, Strauchtomaten,
Mozzarella, Pesto und Rucolasalat

(a,f,g,h)

11.90

- **Pfifferlinge -Blutwurst**

mit Pfifferlingen, Strauchtomaten, Crème-fraîche,
Zwiebeln, Blutwurst und Gouda(a,c,g)

13.90

Plats végétariens

Quiche végétarienne

Würzige Quiche mit Spinat,

Zwiebeln und Comté, dazu marinierte Blattsalate

(a,c,g,j)

12.90

Fusilli au pesto de cajou et canneberge

Fusilli in Cranberry- Cashewkernpesto

an gebratenen Pfifferlingen

(a,f,h,i,l) (Vegan)

16.90

Fromage de chèvre et moutarde

Ziegenkäse mit Barbecue Senf gratiniert

auf sautiertem Baby-Spinat mit buntem ZucchiniGemüse

an Aprikosen-Senfsauce(a,g,i,j,l)

17.90

Plats

	EUR
<i>Boudin noir de Berlin</i> Blutwurst vom Blutwurstritter „Benser“ auf Gemüse von Apfel und roter Zwiebel an Kartoffelpüree (a,f,g,i,j,l)	18.50
<i>Bouillabaisse aux poissons et fruits de mer</i> Bouillabaisse von Edelfischen und Meeresfrüchten, Sauce Rouille und geröstetem Brot (a,b,d,f,g,i,j,l,n)	19.50
<i>Magret de caille grille</i> Gegrillte Wachtelbrüste auf Portwein-Rosmarinsauce und Pfifferlingsrisotto an feinem Gemüse der Saison (a,f,g,i,l)	22.90
<i>Escalope à la viennoise</i> Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken an lauwarmem Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren (a,c,j,h)	23.00
<i>Foie de veau</i> Kalbsleber „BRASSERIE“ auf Portweinsauce, an Gemüse von Apfel und roter Zwiebel mit Kartoffelpüree, dazu Röstzwiebeln (a,f,g,i,j,l)	23.50
<i>Tartare de boeuf</i> Tatar „Brasserie“ vom Rinderfilet mit Kapern, Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten und Wachtelspiegelei an geröstetem Bauernbrot oder mit Pommes Frites (a,c,d,g,j)	24.50
<i>Filets d'agneau</i> Gebratene Lammfilets auf Gnocchi in Tomatenpesto mit Auberginen- Paprikagemüse und Parmesan (a,c,f,g,i,l)	25.50
<i>Risotto de poulpe et crevette</i> Pulpo- Safran- Risotto mit gebratenen Garnelen, Jakobsmuscheln an Zuckerschoten-Fenchelgemüse und Krustentierschaum (a,c,d,g,h,l)	28.50

Steaks * et Grillades

Irische Steaks „Irish Nature“ vom Lavasteingrill
Die irischen Weiden sind besonders würzig,
weil hier jede Menge Kräuter zwischen den Gräsern wachsen
und weil der Westwind frische Luft vom Atlantik mitbringt,
der die Wiesen gewissermaßen salzt.
Die Ochsen verbringen bis zu 10 Monate des Jahres
in der freien Natur.
Das macht das Fleisch so intensiv geschmackvoll.

	EUR
Entrecôte 250 g	30.00
Entrecôte 350 g	41.00
Entrecôte 500 g (i,j)	54.00

Steaks „Simmentaler Rind“ vom Lavasteingrill.
Die Rinder stammen aus der ursprünglichen und
seenreichen Landschaft der Provinz Posen.
Ein intensiver Rindfleischgeschmack und eine
schöne Marmorierung sind bekannte Merkmale
der Simmentaler Rinder.
Diese Eigenschaften machen das Fleisch zum Genuss.

	EUR
Rinderfilet 200 g	32.00
Rinderfilet 300 g	46.00
Rinderfilet 400 g (i,j)	59.00

*Alle Grillgerichte servieren wir wahlweise:

mit Speck-Böhnchen und halbgetrockneten Tomaten
an Kartoffelgratin
oder mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.
(a,c,g,l)

Chateaubriand

Chateaubriand ca. 450g (dauert ca. 30 Minuten) mit Gemüse der Saison dazu Kartoffel-Kräuterstampf oder Pommes Frites und Sauce Béarnaise (c,g,i,j,l)	74.00
---	-------

Supplements

Speck-Böhnchen mit halbgetrockneten Tomaten	6.90
Pommes Steakhouse inkl. Heinz Ketchup und Mayonnaise	5.90
Café de Paris Butter (f,g,j)	3.00
Sauce Béarnaise (c,g,i,j,l)	3.50
Grüne Pfefferrahmsauce (a,f,g,i,j,l)	3.50

Desserts

	EUR
<i>Sorbet maison</i> Hausgemachtes Sorbet – Kugel	3.50
<i>Sorbet maison pétillant</i> Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco	7.50
<i>Fondant au chocolat</i> Schokoladenfondant mit flüssigem Kern an Kokoseis und Kirschkompott (a.c.g.h)	9.50
<i>Crème brûlée</i> Vanille-Crème brûlée mit Früchten der Saison (c.g.h)	9.50
<i>Mousse au chocolat blanc</i> Weißes Mousse von der Valrhona Schokolade an Waldbeeren auf Mangosaucen Spiegel und getauchter Schokoladen Erdbeere (a.c.g.h)	11.50

Fromage

von erlesenem Rohmilchkäse
(g)

<i>Petit plateau de fromage</i> 3 Sorten	12.00
<i>Grand plateau de fromage</i> 5 Sorten	18.90

Reblochon de Savoie AOC,

Kuhrohnmilch, halbfester Schnittkäse aus den Rhone 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

Allergene: a-Glutenhaltig, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milchprodukte-Laktose, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid u.Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere