

# Soupes

EUR

## *Soupe aux carottes et gingembre*

Karotten-Ingwersuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen

(a,f,h,i) Vegan

9.00

## *Soupe glacée d'avocats et yaourt*

Geeiste Avocado-Joghurtsuppe  
mit schwarzem Sesam

(f,g,h)

9.50

## *Bouillabaisse aux poissons et fruits de mer*

Bouillabaisse von Edelfischen und Meeresfrüchten,  
Sauce Rouille mit 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

## *Tartare de matjes et salade*

Matjestatar auf Frisée mit frittierten Kapern,  
Gewürzgurke und Schalotten  
an geröstetem Pumpernickel

(a,c,d,g,h)

11.50

## *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

# Plats végétariens

## *Quiche végétarienne*

Würzige Quiche mit Spinat,

Zwiebeln und Comté, dazu marinierte Blattsalate

(a,c,g,j)

12.90

## *Risotto aux chanterelles avec échalotes sautées*

Pfifferlingsrisotto mit sautierten Schalotten,

halbgetrockneten Tomaten

und mariniertem Mangold

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

16.90

## *Fromage de chèvre et moutarde*

Ziegenkäse mit Barbecue Senf gratiniert

auf sautiertem Baby-Spinat mit buntem Zucchiniemüse

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 mit geröstetem Brot (a,b,d,f,g,i,j,l,n)	19.50
<i>Poularde de mais grillé</i> Gegrillte Maispoulardenbrust auf Lavendel-Rosmarinsauce und Pfifferlingsrisotto (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 <b>oder</b> mit Pommes Frites (a,c,d,g,j)	24.50
<i>Filets d'agneau</i> Gebratene Lammfilets auf Rigatoni in Tomatenpesto mit Auberginen-Paprikagemüse und Parmesan (a,c,f,g,i,l)	25.50
<i>Filet d'espadon, feuilles d'épinards et pignons</i> Gegrilltes Schwertfischfilet auf Pinienkern-Baby Blattspinat mit Rote Bete Pommes Dauphine und Noilly Prat-Schaum (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	54.00
(i,j)	

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	59.00
(i,j)	

**\*Alle Grillgerichte servieren wir wahlweise:**

mit Bohnen-Mousseline und halbgetrockneten Tomaten  
an Kartoffelgratin

**oder** mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.

(a,c,g,l)

## Chateaubriand

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

## Supplements

Bohnen-Mousseline 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 à la fraise et tarte au chocolat</i> Erdbeermousse und Schokoladentarte von der Valrhona Schokolade auf Mango-Vanillesaucen 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-Sesam, l-Schwefeldioxid u.Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere