

Soupes

EUR

Consommé de canard

Enten-Consommé mit pochierem Wachtelei
und hausgemachten Entenravioli

(a,f,g,l)

9.50

Soupe de citrouille et amande

Kürbis-Mandelcremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

(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

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

(a,g,i,j)

10.90

Boudin noir de Berlin

Blutwurst vom Blutwursttritter „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 Friséé
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

Plats vegetarien et vegan

Quiche végétarienne

Würzige Quiche mit Spinat,

Zwiebeln und Comté, dazu marinierte Blattsalate(a,c,g,j)

12.90

Gnocchi au pesto de tomate

Kartoffel-Gnocchi in Tomatencreme

mit buntem Zucchini- Paprikagemüse und Parmesan

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

15.90

Fusili au pesto de romarin -vegan-

Fussili in Rosmarinpesto an gebratenen Waldpilzen

mit karamellisierten Walnüssen und Feldsalat

(a,f,h,i,l)

16.90

Fromage de chèvre et moutarde

Ziegenkäse mit Barbecue Senf gratiniert

auf sautiertem Baby-Spinat mit Kürbisgemüse

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

17.90

Plats

EUR

Boudin noir de Berlin

Blutwurst vom Blutwurst Ritter „Benser“*
auf Gemüse von Apfel und roter Zwiebel
an Kartoffelpüree
(a, f, g, i, j, l)

18.50

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)

19.50

Escalope à la viennoise

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
an lauwarmem Kartoffel- Gurkensalat
und Preiselbeeren
(a, c, j, h)

23.00

Foie de veau

Kalbsleber „BRASSERIE“ auf Portweinsauce,
an Gemüse von Apfel und roter Zwiebel
mit Kartoffelpüree, dazu Röstzwiebeln

23.50

Tartare de boeuf

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

Filets d'agneau

Gebratene Lammfilets auf Gnocchi in Tomatenpesto
mit buntem Zucchini-Paprikagemüse und Parmesan
(a, c, f, g, i, l)

25.50

Filet d'espadon et Risotto de poulpe

Gebratenes Schwertfischfilet auf Pulpo- Safran- Risotto
an Fenchelgemüse und Sauce Beurre blanc
(a, c, d, g, h, l)

29.50

* 2004 hat die französische „Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin“ Marcus Benser für seine herausragenden Leistungen zum „Ritter der Blutwurst“ geschlagen. Eine Ehre, die unter anderem auch Paul Bocuse zu Teil wurde. Handwerk wie früher.

*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.

Entrecôte 300 g
mit Speck-Böhnchen und halbdgetrockneten Tomaten
an Kartoffelgratin
oder mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.
(a,c,g,l) (i,j)

EUR
35.50

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.

Rinderfilet 200 g
mit Speck-Böhnchen und halbdgetrockneten Tomaten
an Kartoffelgratin
oder mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.
(a,c,g,l) (i,j)

EUR
32.00

Fragen Sie gerne nach einem größeren Steak.

Chateaubriand für 2 Personen

Chateaubriand ca. 500g
(dauert ca. 45 Minuten)
Mit frischem Marktgemüse der Saison
dazu Kartoffel-Kräuterstampf oder Pommes Frites
und Sauce Béarnaise. (c,g,i,j,l)

85.00

Supplements

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

*D*esserts

	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 Haselnusseis 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> Weiße Mousse von der Valrhona Schokolade an schwarzem Johannisbeerconfit und Baumkuchen-Praline (a,c,g,h)	11.50

*F*romage

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