

# *Soupes*

EUR

## *Soupe aux chanterelles*

Pfifferlingschaumsüppchen mit Croûtons  
und krossem Bayonner Schinken

(a,c,g,i,l)

8.90

## *Soupe de homard*

Hummerbisque mit Krustentieravioli  
und Armagnac Espuma

(g,i)

10.50

## *Bouillabaisse aux poissons et fruits de mer*

Bouillabaisse von Edelfischen und Meeresfrüchten,  
Sauce Rouille und geröstetem Brot

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

14.00

# *Entrées*

## *Escargots*

Halbes Dutzend Schnecken  
in Knoblauch-Kräuterbutter

(a,g,n)

9.90

## *Fromage de chèvre chaud*

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

(a,g,j,i)

10.90

## *Boudin noir de Berlin*

Blutwurst vom Blutwurstritter „Benser“ \*  
auf Kartoffelpüree  
und Apfel-Portwein-Chutney

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

11.50

## *Cocktail aux fruits de mer*

Meeresfrüchtecocktail  
Pulpo, Garnelen, Tintenfisch und Muscheln  
auf Friseé in Kräuterpesto mariniert

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

14.50

## *Tartare de boeuf*

Tatar „Brasserie“ vom Rind 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,j)

7.50

## Salade Brasserie

Salat „BRASSERIE“ mit Paprika, Tomaten,  
Radieschen, Gurken, Sonnenblumenkernen  
als Vorspeise  
als Hauptgang

9.00

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 frischen Pfifferlingen, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen  
und Baby Spinat (a,g,h)

10.90

### - **mediterran**

mit Parmaschinken, Strauchtomaten,  
Mozzarella, Pesto und Rucolasalat (a,g,h)

11.90

# Plats végétariens et vegan

## Quiche végétarienne

Würzige Quiche mit Spinat,  
Zwiebeln und Comté, dazu marinierte Blattsalate  
(a,c,g,j)

13.90

## Risotto de chanterelles

Risotto mit Pfifferlingen,  
Kräutersaitlingen und sautiertem Thai Spargel  
(a,c,f,g,h,i,l)

16.90

## Mille Feuille de orge perlée

Mille Feuille von tomatisierten Graupen,  
Auberginen, Balsamico-Portwein-Schalotte  
und Safran-Selleriepüree(f,h,i,k) (vegan)

17.90

## Fromage de chèvre et moutarde

Ziegenkäse mit Barbecue Senf gratiniert  
auf Baby Pok Choi mit Zucchini-Kirschtomatengemüse  
an Aprikosensauce(a,g,i,j,l)

18.90

# Plats

	EUR
<i>Boudin noir de Berlin</i> Blutwurst vom Blutwursttritter „Benser“ * auf Kartoffelpüree und Apfel-Portwein-Chutney (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>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> Gebratene Kalbsleber „BRASSERIE“ auf Kartoffelpüree und Apfel-Portwein-Chutney (a, f, g, i)	23.50
<i>Magret de caille grille</i> Gegrillte Wachtelbrüstchen auf Pfifferlingsrisotto an Kräutersaitlingen und Thymianjus (a, g, i, l)	24.50
<i>Tartare de boeuf</i> Tatar „Brasserie“ vom Rind mit Kapern, Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten und Wachtelspiegelei an geröstetem Bauernbrot <b>oder</b> mit Pommes Frites (a, c, d, g, j)	24.50
<i>L'épaule d'agneau</i> Rosa gebratenes Filet und „Navarin“ vom Weidelamm auf Pfifferlingen und Süsskartoffel-Sesamcreme (a, c, f, g, i, l)	25.50
<i>Filet d'omble</i> Krosses Filet vom Eismeer-Saibling auf Orangen-Fenchel, Blumenkohlbrandade und Cornichon-Ahornsirup-Glace (a, d, g)	26.50
<i>Filet d'turbot</i> Filet vom Küstensteinbutt und krosser Oktopus auf Risotto von Chorizo, zweierlei Mais und Limonen-Ingwer-Reduktion (n, k, h, f, d, a, g)	32.50

\* 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*

Steaks vom Jungrind auf Lavastein gegrillt.  
Die Charolais- und Limousinrinder grasen auf schonend bewirtschafteten Weideflächen in Norddeutschland wie den Salzwiesen entlang des Elbstrandes.

In einem traditionellen Familienunternehmen wird das Fleisch unter ständiger Kontrolle trocken gereift. Dabei erhält es seine unverwechselbare und besondere Qualität

	EUR
Entrecôte 250 g	32.50
Entrecôte 350 g	42.00

mit Speck-Böhnchen und halbgetrockneten Tomaten  
an Kartoffelgratin

**oder** mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.  
(c,g,l) (j)

Uruguayische Steaks „Hereford Reserve“ vom Lavasteingrill  
Ursprünglich aus Herefordshire, England, breiteten sich die Hereford Rinder auf der ganzen Welt aus.

Das Hereford Reserve Cattle wird in einer natürlichen, stressfreien Umgebung aufgezogen. Das spiegelt sich in seinem einzigartigen Geschmack wieder. Die natürliche Marmorierung schmilzt beim Grillen und macht das Fleisch unglaublich zart.

	EUR
Rinderfilet 200 g	32.00
Rinderfilet 300 g	46.00

mit Speck-Böhnchen und halbgetrockneten Tomaten  
an Kartoffelgratin

**oder** mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.  
(c,g,l) (j)

### *Chateaubriand für 2 Personen*

Chateaubriand ca. 500g (dauert ca. 35 Minuten) Mit frischem Marktgemüse der Saison dazu wahlweise mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Kartoffelgratin oder Pommes Frites und Sauce Béarnaise.(c,g,i)	79.00
--	-------

### *Supplements*

Speck-Böhnchen mit halbgetrockneten Tomaten	6.90
Pommes Steakhouse inkl. Ketchup und Mayonnaise	5.90
Café de Paris Butter (f,g,i)	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 Passionsfrucht-Mango-Sorbet und Tahiti-Vanillesauce (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 Mirabellen-Zwetschgensalat und Erdbeerbiskuit (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