

Soupes

EUR

Soupe aux asperges

Spargelcremesuppe mit Croûtons

(a,c,g,i,l)

9.50

Soupe de homard

Hummerbisque mit Krustentieravioli
und Armagnac Espuma

(g,i)

9.50

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

Geflämter 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 Kartoffelpüree
und Apfel-Portwein-Chutney

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

11.50

Cocktail aux fruits de mer

Meeresfrüchtecocktail
Pulpo, Garnelen, Calamari und Muscheln auf Friséé
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

<i>Salade</i>	EUR
<i>Salade chicon</i>	
Kleiner Römersalat in Caesar Dressing mit Tomaten, Parmesan und Croûtons (a,c,d,g,j)	7.50
<i>Salade Brasserie</i>	
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)	
 <i>Tarte flambée</i>	
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,g,h)	11.90
 <i>Plats vegetarien et vegan</i>	
<i>Quiche végétarienne</i>	
Würzige Quiche mit Spinat, Zwiebeln und Comté, dazu marinierte Blattsalate (a,c,g,j)	12.90
<i>Risotto de asperges</i>	
Risotto vom Beelitzer Spargel an confierter Paprika und sautiertem Thai Spargel (a,c,f,g,h,i,l)	15.90
<i>Mille Feuille de orge perlée</i>	
Mille Feuille von tomatisierten Graupen, Auberginen, Balsamico-Portwein-Schalotte und Safran-Selleriepüree(f,h,i,k) (vegan)	16.90
<i>Fromage de chèvre et moutarde</i>	
Ziegenkäse mit Barbecue Senf gratiniert auf sautiertem Baby-Spinat mit Kürbisgemüse an Aprikosen-Senfsauce(a,g,i,j,l)	17.90

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, l)	23,50
<i>Magret de caille grille</i> Wachtelbrüstchen auf Spargelrisotto an confierter Paprika und Portweinjus (a, g, l, i)	24,50
<i>Tartare de boeuf</i> Tatar „Brasserie“ vom Rind mit Kapern, Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten und Wachtelspiegelei an geröstetem Bauernbrot oder mit Pommes Frites (a, c, d, g, j)	24,50
<i>L'épaule d'agneau</i> Navarin von der Lammschulter „Sous Vide“ gegart auf breiten Bohnen und Pommes Rissolée (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

* 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,i) (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 wider. Die natürliche Marmorierung schmilzt beim Kochen 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,i) (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 Tonkabohnenparfait und Mangosalat (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 Rhabarber- Erdbeersalat und Baumkuchen-Praline (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