

Soupes

EUR

<i>Soupe aux citrouille</i>	
Hokkaidokürbissuppe mit Sandorn-Ziegenkäsepraline (a,c,g,i,l,k,f)	8.90
<i>Consommé de bœuf</i>	
Consommé von der Ente mit Wachtelei und Kräutercelestine (g,i,c,a)	11.90
<i>Bouillabaisse aux poissons et fruits de mer</i>	
Bouillabaisse von Edelfischen und Meeresfrüchten, Sauce Rouille und geröstetem Brot (a,b,c,d,f,g,i,j,l,n)	14.00

Entrées

<i>Escargots</i>	
Halbes Dutzend Schnecken in Knoblauch-Kräuterbutter (a,g,n)	9.90
<i>Fromage de chèvre chaud</i>	
Geflämmter Ziegenkäse an Rapunzelsalat mit rotem Johannisbeer-Confit und geröstetem Brioche (a,g,j,i)	10.90
<i>Boudin noir de Berlin</i>	
Blutwurst vom Blutwurstritter „Benser“ * auf Kartoffelpüree und Apfel-Portwein-Chutney (a,f,g,i,j,l)	11.50
<i>Tartare de boeuf</i>	
Tatar „Brasserie“ vom Rind mit Kapern, Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten und Wachtelei an geröstetem Bauernbrot oder Pommes Frites (a,c,d,g,j)	14.50
<i>Terrine de Fois Gras</i>	
« Fois Gras » Terrine an Apfel-Chutney und gebratene Entenleber in Balsamico Jus mit geröstetem Brioche (a,i,g,l,e,f,c)	17.50

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

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

- gebratenen Rinderfiletstreifen(a,i,h)

9.90

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 Champignon de Paris, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen
und Lauchzwiebeln (a,g,h)

10.90

- **mediterran**

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

11.90

Plats vegetarien et vegan

Quiche végétarienne

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

13.90

Risotto de citrouille

Cremiges Risotto mit Hokkaidokürbis,
Kräutersaitlingen, Romanesco und Kernöl
(a,c,f,g,h,i,l)

15.90

Blé noir et endive

Krosser Buchweizen-Chicoree
an „Kürbis in verschiedenen Texturen“
Cashew und Urkarotten-Demiglace
(a,f,g,i,k,m,h)

17.90

Fromage de chèvre et moutarde

Ziegenkäse mit Barbecue Senf gratiniert
auf sautiertem Gemüse, Kirschtomaten
und Aprikosensauce
(a,g,i,j,l)

18.90

Plats

EUR

Boudin noir de Berlin

Blutwurst vom Blutwursttritter „Benser“ *
auf Kartoffelpüree
und Apfel-Portwein-Chutney
(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

Gebratene Kalbsleber „BRASSERIE“
auf Kartoffelpüree
und Apfel-Portwein-Chutney
(a, f, g, i)

23.50

Tartare de boeuf

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

L'épaule d'agneau

Rosa gebratenes Filet und „Navarin“ vom Weidelamm
in kräftiger Rosmarinsjus
auf Flageolets und Süsskartoffel-Sesamcreme
(a, c, f, g, i, l)

25.50

Filet dorade

Krosses Doradenfilet auf Schwarzwurzel-Brandade
mit Tonkabohne, würzigen Tomaten
und Buchot-Muschel-Nage
(a, d, g, n, l, m)

26.50

Filet d'cabillaud

Geröstetes Kabeljaufilet auf violetter Kartoffelstampf
mit glasierter Rote Bete an gegrilltem Rettich
und Safranvelouté
(n, k, h, f, d, a, g)

27.50

* 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

Das **Iberische Schwein** ist eine in Südwestspanien und in Portugal heimische, pflegelos gehaltene Schweinerasse. Im Vergleich zu den (weitaus jüngeren) herkömmlichen Hausschweinerassen ist es deutlich kleiner und flinker. Iberische Schweine wurden bereits von römischen Legionären gezüchtet, die sich in der Extremadura niedergelassen hatten. Die Tiere werden meist als Weideschweine freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen (spanisch *dehesas*) gehalten und häufig mit Eicheln gemästet.

Kotelette vom Ibéricoschwein 370 g EUR
29.50

mit Speck-Böhnchen und halbgetrockneten Tomaten
an Kartoffelgratin

oder mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.

(c,g,l) (i)

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.

Rinderfilet 200 g EUR
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) (i)

Chateaubriand für 2 Personen

Chateaubriand ca. 500g

79.00

(dauert ca. 35 Minuten)

Mit frischem Marktgemüse der Saison

dazu wahlweise mit getrüffeltem Kartoffelpüree,

Kartoffelgratin oder Pommes Frites

und Sauce Béarnaise. (c,g,i)

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 Haselnusseis und Zimtpflaumen (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</i> „Mousse au Chocolat“ von dunkler Valrhona Schokolade an Kumpquat-Orangenconfit (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-Sesamamen, l-Schwefeldioxid u.Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere