LA BRASSERIE

HORS D'ŒUVRES

Pfifferlingscremesuppe
8,00€

Escargot au beurre à l´ail
et aux fines herbes
8,50€

Nordseekrabbencocktail
10,00€

Salat Nicoise
mit Wachtelei und
gebratenen Thunfischwürfeln
13,50€

Rinder Tartar
mit Eigelb
14,00€

WEISSWEINEMPFEHLUNG
0,2 Entre deux Mers, Bordeaux
€ 6,40

ROTWEINEMPFEHLUNG
0,2 Côtes du Rhône AC von Guigal, Rhône
€ 7,00

FRUITS DE MER

Austern - Fine de claire
je 3,80€

Miesmuscheln
in Weißweinsud
14,00€

Garnelenpfanne
18,00€

Pulpo mit Paprika - Bohnenragout
und roten Zwiebeln
20,00€

POISSONS

Gebratenes Lachsfilet
mit Venere Reis
und Rahmkohlrabi
22,00€

Weitere Gerichte
finden Sie
auf unseren Tafeln

Für Allergiker halten wir eine gesonderte Speisekarte bereit.

VIANDES

Entrecôte
22,50€

Filet de Boef
26,50€

Chateaubriand (ab 2 Personen)
(pro Person)
36,50€

EINE BEILAGE WAHLWEISE

- kleiner Beilagensalat mit Hausdressing
- Thymiankartoffeln
- Ofenkartoffeln
- gebratenes Gemüse

EINE SAUCE WAHLWEISE

- Sauce béarnaise
- Kräuterbutter

In unserer Küche verwenden wir Salze von SALZGARTEN. Sie können diese Salze bei uns auch erwerben. Sprechen Sie uns an.

PLATS VÉGÉTARIENS

Pfifferlingsrisotto
mit Zitronenschaum
16,00€

Gnocci
mit Gorgonzolasauce
14,00€

DESSERT

Creme Brûlée
mit Himbeeren
8,00€

Gratinierte Heidelbeeren
mit Vanilleeis
9,00€

Fourme d´ambert
mit Früchtebrot
und Feigenchutney
12,00€