

BRASSERIE

Soupes

Schaumsüppchen vom Kürbis und Vanille mit geschmortem Hokkaido und eigenem Öl
13,50

Bouillabaisse von Edelfischen und Meeresfrüchten, Sauce Rouille und geröstetem Brot
16,90

Entrées

Escargot
Halbes Dutzend Schnecken in Knoblauch-Kräuterbutter
12,50

Boudin noir de Berlin
Blutwurst vom Blutwurst Ritter "Benser" auf Kartoffelpüree und Apfel-Cassis-Chutney
16,50

Fromage de chèvre chaud
Geflämmerter Ziegenkäse an Frisée mit Birnenchutney und geröstetem Brioche
16,90

Tartare de boeuf
Tatar „Brasserie“ vom Rind mit Kapern, Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten und Wachtelei an geröstetem Bauernbrot
17.50
oder mit Pommes Frites
19,50

Plats végétariens et vegan

Sellerie "à la Bourignonn" (vegan)
Geschmorter Sellerie an Süßkartoffelküchlein und sautierten Pilzen
26.50

Fromage de chèvre et moutarde
Ziegenkäse mit Barbecue Senf gratiniert auf Saison Gemüse und lauwarmem Brombeernage
22.50

Würzige Quiche mit Hokkaidokürbis, Zwiebeln und Comté an mariniertem Salat
21.90

Salades

Salade caesar (petit ou grand)
Römersalat in Caesar Dressing mit Kirschtomaten, Gurke, Parmesan und Croûtons
8,90 /13.50

Salade roquette (petit ou grand)
Marinierter Rucolasalat mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Parmesan
11,00 /15.50

wahlweise dazu:
mit Edelfischfilets
16,90

Marinierte Hühnerbrust Streifen
8.90
Gebratenen Garnelen
9.90

Dressing zur Wahl:
Caesar Dressing "BRASSERIE"
Balsamicovinaigrette hell

Tarte flambée

Flammkuchen nach Art der Brasserie
klassisch
mit Speck, Lauch, Crème-fraîche und Käse
15.50

vegetarisch
mit Steinchampignons, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen, Lauchzwiebeln und mariniertem Babyspinat
15.50

mediterran
mit italienischem Landschinken, halbtrockneten Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucolasalat
16.90

BRASSERIE

Soups

Pumpkin and vanilla foam
soup with braised Hokkaido
and own oil
13,50 (a,g,i,l)

Bouillabaisse of noble fish and
seafood, sauce rouille and
toasted bread
16,90 (a,c,d,f,g,i,l,n)

Starter

Escargot
Half dozen snails
in garlic herb butter
12,50 (f,g,i,j,l,n)

Boudin noir de Berlin
Black pudding from the black
pudding knight "Benser"
on mashed potatoes
and apple-cassis chutney
16,50 (a,f,g,i,l,j))

Fromage de chèvre chaud
Flamed goat cheese on frisée
with pear chutney
and toasted brioche
16,90 (a,c,e,g,j,m)

Tartare de boeuf
Tartar "Brasserie" of beef with
capers, gherkin, anchovy fillet,
shallots and quail egg on
toasted farmhouse bread
17.50
or with french fries
19,50 (a,c,d,f,g,i,j,l)

Vegetarian and vegan dishes

Celery "a la Bourgignon"(vegan)
Braised celery with sweet potato
cakes and sautéed mushrooms
26.50 (c,a,g,i,j,l)

Fromage de chèvre et moutarde
Goat cheese gratinated with barbecue
mustard on seasonal vegetables and
lukewarm blackberry nage
22.50 (c,g,r,f,e,)

Spicy quiche with Hokkaido
pumpkin, onions and Comté
on marinated salad
21,90 (a,c,g,j)

Salads

Salade caesar (petit ou grand)
Romaine lettuce in Caesar
dressing with cherry tomatoes,
cucumber, parmesan and
croutons
8,90 /13.50 (a,f,g,i,j,l,d)

Salade roquette (petit ou grand)
Marinated rocket salad with cherry
tomatoes, sunflower seeds and
parmesan cheese
11,00 /15.50 (a,f,g,j,l)

optional in addition:
With noble fish fillets
16,90 (d,g)
Marinated chicken breast
8,90 (a,e,f,g,i,l,m)
Fried shrimps
9,90 (b)

Dressing to choose:
Caesar dressing "BRASSERIE".
Balsamic vinaigrette light (d,f,lm)

Tarte flambée

Brasserie style tarte flambée
classic
with bacon, leek, crème fraîche and
cheese
15.50 ((a,c,g,l,l)

vegetarian
with rock mushrooms, fresh goat
cheese, pine nuts, spring onions and
marinated baby spinach
15.50 (a,c,f,g,e,)

mediterranean
with italian country ham,
semi-dried tomatoes,
mozzarella, pesto and rocket salad
16.90 (a,c,e,g,i,l,m)

BRASSERIE

Plat

Boudin noir de Berlin
Blutwurst vom
Blutwurstritter „Benser“*
auf Kartoffelpüree
und Apfel-Cassis-Chutney
22.50

Bouillabaisse aux poissons et fruits
de mer
Bouillabaisse von Edelfischen und
Meeresfrüchten,
Sauce Rouille und geröstetem Brot
26.50

Foie de veau Gebratene Kalbsleber
„BRASSERIE“ auf Kartoffelpüree
und Apfel-Cassis-Chutney
29.90

Escalope à la viennoise
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
an lauwarmem Kartoffel-
Senfgurkensalat und Preiselbeeren
31.90

Tartare de boeuf
Tatar „Brasserie“ vom Rind mit Kapern,
Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten
und Wachtelei
an geröstetem Bauernbrot
28.50
oder mit Pommes Frites
30.90

Sellerie“a la Bourignon“(vegan)
Geschmorter Sellerie an
Süßkartoffelküchlein und sautierten
Pilzen
26.50

Filet de loup de mer
Filet vom Wolfsbarsch
auf Erbsencreme, gerösteter Blumenkohl
und Passionsfrucht-Gel
39,50

Steaks* et Grillades

Steak Frites
mit Kräuterbutter, Pommes und
einem kleinen Caesar-Salat
30.90

Rinderfilet(200g)
auf gebratenen Kräutersaitlingen
und Pastinaken-Selleriecreme
oder mit kleinem Salat
44.00

Chateaubriand für 2 Personen
(ab 16 Uhr)
Rinderfilet ca. 500g
(dauert ca. 40 Minuten)
mit frischem Marktgemüse der Saison,
dazu wahlweise mit getrüffeltem
Kartoffelpüree oder Pommes Frites
und Sauce Béarnaise
110.00

Suppléments:

Kräutersaitlinge 7.90
Pommes Steakhouse inkl. Ketchup
und Mayonnaise 7.90
Sauce Béarnaise 6.00

Desserts

Sorbet maison
Hausgemachtes Sorbet – Kugel
3.90

Sorbet maison pétillant
Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco
10.90

Crème brûlée
Vanille-Crème brûlée mit
karamellisierten Maronen
11,50

Mousse au Chocolat an Guadeloupe-
Melonen-Confit, salzigem Karamell
und Vanillepopcorn 14,50

Fromage

Petit plateau de fromage
3 Sorten von erlesenem Rohmilchkäse

15.50

BRASSERIE

Main Course

Boudin noir de Berlin
Black pudding from the
black pudding knight "Benser" *
on mashed potatoes
and apple-cassis chutney
22.50 (a,c,f,g,j,l)

Bouillabaisse aux poissons
et fruits de mer
Bouillabaisse of fine fish
and seafood,
Rouille sauce and toasted bread
26.50 (a,c,d,f,i,l)

Foie de veau Roasted calf's liver
"BRASSERIE" on mashed potatoes
and apple-cassis chutney
29.90 (c,r,g,l,s,p)

Escalope à la viennoise
Viennese escalope of veal
with lukewarm potato- mustard
cucumber salad and cranberries
31.90 (a,c,f,g,l,l)

Tartare de boeuf
Tartar "Brasserie" of beef with capers,
gherkin, anchovy fillet, shallots and
and quail egg
on toasted farmhouse bread
28.50
or with french fries
30.90 (a,c,d,g,i,j,l)

Celery "a la Bourignon"(vegan)
Braised celery with sweet potato
cakes and sautéed mushrooms
26.50 (c,a,g,i,j,l)

Sea bas
sur crème de petits pois, chou-fleur rôti
et gelée de fruits de la passion
39.50 (a,d,g,n,l,m)

Steaks and grilled

Steak Frites
with herb butter, fries and
a small Caesar salad
30,90 (g,f,l)

Fillet of beef(200g)
on roasted herb mushrooms
and parsnip-celery cream
or with small salad
44.00 (a,i,f,l,g,e)

Chateaubriand for 2 persons
(from 16 o'clock)
Fillet of beef approx. 500g
(takes about 40 minutes)
with fresh market vegetables of the
season, served with either truffled
mashed potatoes or French fries and
Béarnaise sauce
110.00 (a,c,e,f,g,i,l,m)

Side dishes:

Herb mushrooms 7.90

Steakhouse fries incl. ketchup and
mayonnaise 7.90

Béarnaise sauce 6.00 (c,g,l)

Desserts

Sorbet maison
Homemade sorbet - scoop
3.90 (c,l)

Sorbet maison pétillant
Homemade sorbet with prosecco
10.90 (c,l)

Crème brûlée
Vanilla crème brûlée with
caramelized marrons
11,50 (c,g,l)

Chocolate mousse with Guadeloupe-
Melonen-Confit, salty caramel
and vanilla popcorn
14.50 (a,c,g,l)

Cheese

Petit plateau de fromage
3 varieties of selected raw milk cheese

15.50 (g)