

BRASSERIE

Soupes

Maiscremesüppchen mit
Knoblauch-Chili-Öl und gegrillter
Merguez
12,90

Bouillabaisse von Edelfischen
und Meeresfrüchten, Sauce
Rouille und geröstetem Brot
18,90

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
Geflämmt Ziegenkäse an
Frisée mit Birnenchutney und
geröstetem Brioche
16,50

Tartare de boeuf (100G)
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

Ziegenkäse mit Barbecue-Senf
gratiniert auf lauwarmem Pilzsalat
mit Frühlingslauch, Weissbrotknusper
und Balsamico-Safran-Reduktion
26.90

Spinatquiche mit Lauch und
Parmesanknusper mit kleinem
Salat
23.50

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,
halbgetrockneten Tomaten,
Mozzarella, Pesto und Rucolasalat
16.90

BRASSERIE

Soups

Cream of sweetcorn soup
with garlic-chilli oil and
grilled merguez
12,90 (a,g,i,l)

Bouillabaisse of noble fish and
seafood, sauce rouille and
toasted bread
18,90 (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
16,50 (a,c,e,g,j,m)

Tartare de boeuf (100G)
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 Bourignon"(vegan)
Braised celery with sweet potato
cakes and sautéed mushrooms
26.50 (c,a,g,i,j,l)

Goat's cheese gratinated with
barbecue mustard on a lukewarm
mushroom salad with spring leeks,
white bread crisp and balsamic
saffron reduction
26.90 (c,g,r,f,e,)

Spinach quiche with leek
and parmesan crisp with a
small salad
23,50 (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 (200G)
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

Krosses Filet vom Lachs aus dem Fjord
und Felsen-Oktopus auf zweierlei
Mais und Erdnussbutter-Radieschen
39,90

Steaks* et Grillades

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

Zartrosa gegrilltes Filet vom
Wieserind(200g), Saisongemüse,
gebratenen Pilzen, Erbsencreme und
Sauce Bernaise
48.00

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
4.50

Sorbet maison pétillant
Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco
11.90

Crème brûlée
mit zweierlei Apfel und
Haselnusskrokant
12,50

Mousse au Chocolat an exotischen
Früchten mit Rotem Zitronengras-
Minz-Coulis
14,50

Fromage

Petit plateau de fromage
3 Sorten von erlesenem Rohmilchkäse

16.50

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 (200G)
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 (i,j,l)

Crispy fillet of salmon from the fjord and
rock octopus on two kinds of sweetcorn
sweetcorn and peanut butter radish
39.90 (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)

Grilled tender pink fillet of meadow
beef (200g), seasonal vegetables,
fried mushrooms, creamed peas and
bernaise sauce
48.00 (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
4.50 (c,l)

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

Crème brûlée
with two kinds of apple
and hazelnut brittle
12,50 (c,g,l)

Chocolate mousse with exotic fruits
and red lemongrass and mint coulis
14.50 (a,c,g,l)

Cheese

Petit plateau de fromage
3 varieties of selected raw milk cheese

16.50 (g)