

# BRASSERIE

## Soupes

Hokkaido-Kürbissuppe mit papriziertem Popcorn, Räucheröl und krosser Chorizo  
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  
Geflämmerter 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 Babypinat  
15.50

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

# BRASSERIE

## Soups

Hokkaido pumpkin soup with paprika popcorn, smoked oil and crispy chorizo  
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

Winterkabeljau auf Rotkohlcreme,  
Edamame, glasierter Bete  
und salzigem Orangenkaramell  
35,90

## 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

Zweierlei Schokoladenmousse auf  
marinierten Blaubeeren, Apfel-Zimt-  
Gel und Honigwabenhippen  
13,90

## 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)

Cod fish fillet on red cabbage cream,  
edamame, glazed beet  
and salty orange caramel  
35.90 (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)

Two kinds of chocolate mousse on  
marinated blueberries, apple-cinnamon  
gel and honeycomb bites  
13.90 (a,c,g,l)

## Cheese

Petit plateau de fromage  
3 varieties of selected raw milk cheese

16.50 (g)