

BRASSERIE

Soupes

Spargelcremesüppchen mit
Croutons und krossem Schinken
13,90

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
gratinert auf Tomaten-Aprikosen-
Nektarinensalat und Balsamico-
Safran Reduktion
24.90

Quiche vom Beelitzer Spargel
mit Ziegenkäse und
Bärlauch- Crème fraîche
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 asparagus soup
with croutons and crispy ham
13,90 (a,f,g,i,l,u)

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 Bourgignon"(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 tomato, apricot
and nectarine salad and balsamic
saffron reduction
24.90 (a,c,f,g,i,l,u)

Beelitz asparagus quiche
with goat's cheese and wild
garlic crème fraîche
23,50 (a,c,f,g,i,l,u)

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

Thunfisch a la “Nicoise“
Thunfischtataki im Sesammantel auf
glasierten Edamame, Kartoffeltaler
und Tomaten-Oliven-Salsa
42,90

Steaks* et Grillades

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

Rosa gebratenes Filet vom Wiesenrind
mit gegrilltem grünen Spargel und in
Cherry eingelegten Buchenpilzen an
Erbsen-Minzcreme und Sauce Bernaise
46.00

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
Erdbeerconfit 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)

Tuna a la "Nicoise"
Tuna tataki coated in sesame seeds
on glazed edamame, potato wedges
and tomato-olive salsa
42.90 (a,c,d,f,g,i,k,l,u)

Steaks and grilled

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

Pink roasted fillet of meadow beef with
grilled green asparagus and cherry
pickled beech mushrooms with pea
and mint cream and bernaise sauce
46.00 (a,c,f,g,i,l,u)

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
strawberry confit and honeycomb bites
13.90 (a,c,g,u,l)

Cheese

Petit plateau de fromage
3 varieties of selected raw milk cheese

16.50 (g)