

BRASSERIE

Soupes

Waldpilz-Sherrysüppchen
mit krosser Chorizo und
Schwarzbrotchip
12,90

Bouillabaisse von Edelfischen
und Meeresfrüchten, Sauce
Rouille und geröstetem Brot
14,90

Entrées

Escargot Halbes Dutzend
Schnecken in Knoblauch-
Kräuterbutter
10,90

Boudin noir de Berlin
Blutwurst vom Blutwurst Ritter
"Benser" auf Kartoffelpüree
und Apfel-Cassis-Chutney
13,50

Fromage de chèvre chaud
Geflämmter Ziegenkäse an
Frisée mit Birnenchutney und
geröstetem Brioche
12,90

Tartare de boeuf
Tatar „Brasserie“ vom Rind mit
Kapern, Gewürzgurke,
Sardellenfilet, Schalotten und
Wachtelei an geröstetem
Bauernbrot
15,50
oder mit Pommes Frites
17,50

Plats végétariens et vegan

Sellerie "à la Bourignonn" (vegan)
Geschmorter Sellerie an
Süßkartoffelküchlein und sautierten
Pilzen
22,50

Fromage de chèvre et moutarde
Ziegenkäse mit Barbecue Senf
gratiniert auf Saisongemüse und
lauwarmem Brombeernage
19,90 (c,g,r,f,e,)

Salades

Salade caesar (petit ou grand)
Römersalat in Caesar
Dressing mit Kirschtomaten,
Gurke, Parmesan und
Croûtons
7,90 /11.90

Salade roquette (petit ou grand)
Marinierter Rucolasalat mit
Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen
und Parmesan
9,90 /13.90

wahlweise dazu:
Drei Edelfischfilets
12,90
Marinierte Hühnerbrust
9,90
Drei Scampi
11,50

Dressing zur Wahl:
Caesar Dressing "BRASSERIE"
Balsamicivinaigrette hell

Tarte flambée

Flammkuchen nach Art der Brasserie
klassisch
mit Speck, Lauch, Crème-fraîche und
Käse
13,90

vegetarisch
mit Steinchampignons,
Ziegenfrischkäse, Pinienkernen,
Lauchzwiebeln und mariniertem
Babyspinat
13,90

mediterran
mit italienischem Landschinken,
halbgetrockneten Tomaten,
Mozzarella, Pesto und Rucolasalat
14,90 (r,c,g,h,l)

BRASSERIE

Soups

Wild mushroom sherry soup
with crispy chorizo and
brown bread chip
12,90 (c,i,g,l)

Bouillabaisse of noble fish and
seafood, sauce rouille and
toasted bread
14,90 (c,d,f,g,i,j,l,n,r)

Starter

Escargot half dozen snails in
garlic herb butter
10,90 (g,n)

Boudin noir de Berlin
Black pudding from the black
pudding knight "Benser" on
mashed potatoes and apple-
cassis chutney
13,50 (f,g,i,j,l)

Fromage de chèvre chaud
Flamed goat cheese on frisée
with pear chutney and toasted
brioche
12,90 (r,g,j,j)

Tartare de boeuf
Tartar "Brasserie" of beef with
capers, gherkin, anchovy fillet,
shallots and quail egg on
toasted farmhouse bread
15.50
or with french fries
17,50 (s,l,m,r,c,d,g,j)

Vegetarian and vegan dishes

Celery "a la Bourignon"(vegan)
Braised celery with sweet potato
cakes and sautéed mushrooms
22.50

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

Salads

Salade caesar (petit ou grand)
Romaine lettuce in Caesar
dressing with cherry tomatoes,
cucumber, parmesan and
croutons
7,90 /11.90 (,c,d,g,j)

Salade roquette (petit ou grand)
Marinated rocket salad with cherry
tomatoes, sunflower seeds and
parmesan cheese
9,90 /13.90

optional in addition:
Three noble fish fillets
12,90
Marinated chicken breast
9,90
Three scampi
11,50

Dressing to choose:
Caesar dressing "BRASSERIE".
Balsamic vinaigrette light

Tarte flambée

Brasserie style tarte flambée
classic
with bacon, leek, crème fraîche and
cheese
13.90 (c,g,h,r,l)

vegetarian
with rock mushrooms, fresh goat
cheese, pine nuts, spring onions and
marinated baby spinach
13.90 (c,r,g,h)

mediterranean
with italian country ham,
semi-dried tomatoes,
mozzarella, pesto and rocket salad
14.90 (r,c,g,h,l)

BRASSERIE

Plat

Boudin noir de Berlin
Blutwurst vom
Blutwurstritter „Benser“*
auf Kartoffelpüree
und Apfel-Cassis-Chutney
19.90

Bouillabaisse aux poissons et fruits
de mer
Bouillabaisse von Edelfischen und
Meeresfrüchten,
Sauce Rouille und geröstetem Brot
23.80

Foie de veau Gebratene Kalbsleber
„BRASSERIE“ auf Kartoffelpüree
und Apfel-Cassis-Chutney
26.90

Escalope à la viennoise
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
an lauwarmem Kartoffel-
Senfgurkensalat und Preiselbeeren
28.50

Tartare de boeuf
Tatar „Brasserie“ vom Rind mit Kapern,
Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten
und Wachtelei
an geröstetem Bauernbrot
25.50
oder mit Pommes Frites
27.50

Sellerie“a la Bourignon“(vegan)
Geschmorter Sellerie an
Süßkartoffelküchlein und sautierten
Pilzen
22.50

Schwertfischfilet vom Lavasteingrill auf
Baby Pok Choi,
Pilzcreme und Cognac-Peffer-Reduktion
32,00

Steaks* et Grillades

Steak Frites
mit einem kleinen Caesar-Salat
27,50

Rinderfilet(200g)
auf gebratenen Kräutersaitlingen
und Pastinaken-Selleriecreme
oder mit kleinem Salat
37.50

Chateau Briand 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
89.00

Suppléments:
Kräutersaitlinge 6.90
Pommes Steakhouse inkl. Ketchup
und Mayonnaise 6.90
Sauce Béarnaise 5.00

Desserts

Sorbet maison
Hausgemachtes Sorbet – Kugel
3.50

Sorbet maison pétillant
Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco
8.50

Crème brûlée
Vanille-Crème brûlée mit
karamelisierten Äpfeln
9,90

Mousse au Chocolat an Mangoconfit,
Passionsfruchtgel und Karamelpopcorn
12,90

Fromage

von erlesenem Rohmilchkäse
Petit plateau de fromage
3 Sorten 13.50

Reblochon de Savoie AOC,
Kuhrohmilch, halbfester Schnittkäse aus den Rhone Alpen

Camembert de Normandie AOC Marie Harel,
Kuhrohmilch aus der Normandie

Langres AOC Chalancey,
Kuhrohmilch, Weichkäse mit gewaschener Rinde aus der Champagne

Allergene: a-Glutenhaltig, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja,
g-Milchprodukte-Laktose, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen,
l-Schwefeldioxid u.Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere

BRASSERIE

Main Course

Boudin noir de Berlin
Black pudding from the black pudding
knight "Benser "**
on mashed potatoes
and apple-cassis chutney
19.90 (c,r,g,l,s,p)

Bouillabaisse aux poissons et fruits
de mer
Bouillabaisse of fine fish
and seafood,
Rouille sauce and toasted bread
23.80 (b,d,f,g,i,j,l,n,r,c)

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

Escalope à la viennoise
Viennese escalope of veal
with lukewarm potato- mustard
cucumber salad and cranberries
28.50 (c,r,g,l,s,p)

Tartare de boeuf
Tartar "Brasserie" of beef with capers,
gherkin, anchovy fillet, shallots and
and quail egg
on toasted farmhouse bread
25.50
or with french fries
27.50 (l,f,c,d,g,j)

Celery "a la Bourignon"(vegan)
Braised celery with sweet potato
cakes and sautéed mushrooms
22.50

Swordfish fillet from lava stone grill on
baby pok choi, mushroom cream and
cognac-pepper reduction
32.00 (q,p,g,i,b,l,c,e,r)

Steaks and grilled

Steak Frites
with a small Caesar salad
27,50

Fillet of beef(200g)
on roasted herb mushrooms
and parsnip-celery cream
or with small salad
37.50 (c,g,l,i,)

Chateau Briand 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
89.00 (c,g,j,)

Side dishes:

Herb pickled cabbage 6.90

Steakhouse fries incl. ketchup and
mayonnaise 6.90

Béarnaise sauce 5.00 (c,g,i,j,l)

Desserts

Sorbet maison
Homemade sorbet - scoop
3.50

Sorbet maison pétillant
Homemade sorbet with prosecco
8.50

Crème brûlée
Vanilla crème brûlée with
caramelized apples
9,90 (c,g,r)

Chocolate mousse with mango confit,
passion fruit gel and caramel popcorn
12.90

Cheese

of selected raw milk cheese
Petit plateau de fromage
3 varieties 13.50 (g)

Reblochon de Savoie AOC,
raw cow milk, semi-hard semi-hard cheese from the Rhone Alps

Camembert de Normandie AOC Marie Harel,
raw cow's milk from Normandy

Langres AOC Chalancey,
raw cow milk, soft cheese with washed rind from the Champagne region

Allergens: a-gluten-containing, b-crustaceans, c-eggs, d-fish, e-peanuts, f-soy,
g-dairy products-lactose, h-nuts, i-celery, j-mustard, k-sesame seeds,
l-Sulfur dioxide and sulfites, m-Lupins, n-Mollusks.