

# BRASSERIE

## Soupes

Schaumsüppchen vom Kürbis und Vanille mit geschmortem Hokkaido und eigenem Öl  
11,90

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  
14,50

Fromage de chèvre chaud  
Geflämmerter Ziegenkäse an Frisée mit Birnenchutney und geröstetem Brioche  
14,90

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)  
Geschmorte Sellerie an Süsskartoffelküchlein und sautierten Pilzen  
23,50

Fromage de chèvre et moutarde  
Ziegenkäse mit Barbecue Senf gratiniert auf Saison Gemüse und lauwarmem Brombeernage  
19,90

Würzige Quiche mit Hokkaidokürbis, Zwiebeln und Comté an mariniertem Salat  
19,50

## 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:  
mit Edelfischfilets  
14,90

Marinierte Hühnerbrust Streifen  
7,90  
Gebratene Garnelen  
8,90

Dressing zur Wahl:  
Caesar Dressing "BRASSERIE"  
Balsamicovinaigrette 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, halbtrockneten Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucolasalat  
14,90

# BRASSERIE

## Soups

Pumpkin and vanilla foam  
soup with braised Hokkaido  
and own oil  
11,90 (a,g,i,l)

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

## Starter

Escargot  
Half dozen snails  
in garlic herb butter  
10,90 (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  
14,50 (a,f,g,i,l,j))

Fromage de chèvre chaud  
Flamed goat cheese on frisée  
with pear chutney  
and toasted brioche  
14,90 (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  
15.50  
or with french fries  
17,50 (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  
23.50 (c,a,g,i,j,l)

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

Spicy quiche with Hokkaido  
pumpkin, onions and Comté  
on marinated salad  
19,50 (a,c,g,j)

## Salads

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

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

optional in addition:  
With noble fish fillets  
14,90 (d,g)  
Marinated chicken breast  
7,90 (a,e,f,g,i,l,m)  
Fried shrimps  
8,90 (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  
13.90 ((a,c,g,l,l)

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

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

# 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  
23.50

Filet de loup de mer  
Filet vom Wolfsbarsch  
auf Erbsencreme, gerösteter Blumenkohl  
und Passionsfrucht-Gel  
35,50

## Steaks\* et Grillades

Steak Frites  
mit Kräuterbutter, Pommes und  
einem kleinen Caesar-Salat  
27.50

Rinderfilet(200g)  
auf gebratenen Kräutersaitlingen  
und Pastinaken-Selleriecreme  
oder mit kleinem Salat  
39.50

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  
9.50

Crème brûlée  
Vanille-Crème brûlée mit  
karamellisierten Maronen  
9,90

Mousse au Chocolat an Guadeloupe-  
Melonen-Confit, salzigem Karamell  
und Vanillepopcorn 12,90

## Fromage

Petit plateau de fromage  
3 Sorten von erlesenem Rohmilchkäse

13.50

# BRASSERIE

## Main Course

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

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

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 (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  
25.50  
or with french fries  
27.50 (a,c,d,g,i,j,l)

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

Filet de loup de mer  
Filet de bar de ligne  
sur crème de petits pois, chou-fleur rôti  
et gelée de fruits de la passion  
35.50 (a,d,g,n,l,m)

## Steaks and grilled

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

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

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 (a,c,e,f,g,i,l,m)

Side dishes:

Herb mushrooms 6.90

Steakhouse fries incl. ketchup and  
mayonnaise 6.90

Béarnaise sauce 5.00 (c,g,l)

## Desserts

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

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

Crème brûlée  
Vanilla crème brûlée with  
caramelized marrons  
9,90 (c,g,l)

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

## Cheese

Petit plateau de fromage  
3 varieties of selected raw milk cheese

13.50 (g)