

## BRASSERIE

*Heilsmaier*

### **Brot Nachservice 1,50€, Butter 0,50€, Gemüse 0,50€**

6 Ausetrn Fines de claires No.2 14,80 Gratinierte Austern Fines de claires No.2 16,60

Crevettes roses 200 Gramm 17,60 Taschenkrebbs 18,70

Plateau fruit de mer: 3 Auster, Crevettes roses, Taschenkrebbs 26,90

**Unsere Krustentiere werden serviert mit hausgemachter Mayonnaise**

**Alle Pasteten, Terrinen, Sülze und Würste werden von unserem Haus Metzger hier in der Brasserie hergestellt**

**Vorspeisen:** Spezialsalat mit Speck und warmer Bechamel 10,60 Brotsalat mit Speck und Roucolons 10,90

Vogerlsalat „a la Poldi“, Feldsalat mit Speck, Ei 11,40

Lauwarmer Entenbrustscheiben, Salat, Bananen-Chilisauce 14,90 Entenmägen (Confit) an Salat 14,60

Geräucherte Entenstopfleber mit grobem Pfeffer 17,60 Unser Wurst-Pasteten-Teller mit Salat 14,90

**Gänsestopfleberterrine mit caramelisierten Äpfeln 18,50 Brioche 2,00**

**Gefüllte Kalbszunge mit Gänsestopflebermousse 17,60**

**Salat Landaise: ½ Entenconfit, Entenbrust, Entenmägen, Entenleberterrine 18,90**

**Brasserie Spezialität:** Gänsestopfleberterrine, Entenleberterrine, Entenmägen 17,90

**Brasserie's Bestes:** Gänsestopfleberterrine, Zunge mit Gänsestopfleber, Escalop 18,90

Pfeffersülze an Salat 10,50 Entenleberterrine m. Preiselbeersauce + Salat 14,50

Kalbsleber, Balsamicojus, Parmesan, Salat 12,50

Perlhuhn an Salat m. Bananen-Chili-Sauce 17,60 Blutwurst oder Leberwurst, gebraten an Salat 10,90

Günters Landpastete mit Walnüssen 10,90 Kalbsbriesnübchen gebraten, an Salat, Balsamicojus 17,60

Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 18,60

2 hausgemachte Maultaschen an Salat mit Zwiebelschmelze 13,50

**Spargelsalat mit Sauce Gribbiche, gekochter Duroc Schinken 16,50**

Warmer Salat vom Kalbstafelspitz, pot eu feu, Markknochen, Sauce Gribbiche 14,60

Lyoner Wurst, ½ Confit, Kartoffel-Meerrettichsalat, grüner Salat 17,60

Tyroler Salat: gebratener Speck, Oktopus Jakobsmuschel, schwarzes Bohnenpüree, Bohnenkraut 19,50

Lachstatar (roh + geräucherter Lach) an Salat 14,90 Oktopus, gebraten, mit Pesto und Salat 19,50

Zander, gebraten an Salat mit schwarzen Belugalinsen, Paprika, grünem Salat 16,80

Fenchelsalat mit Orange, Ingwer, Thunfisch 18,50 Thunfisch, gebraten, an Salat 17,50

Fischvariation: Jakobsmuschel, versch. Fische, Oktopus, an Salat 21,50

**2016 Jahrgangssardinen an Salat mit geröstetem Brot 16,90**

Carpaccio von Jakobsmuscheln und mariniertem Lachs 17,10

**Lauwarmer Rochensalat mit Mayo, Kapern, grünem Salat 16,90**

**Rotbarsch an Kartoffelsalat und grünem Salat mit Sauce Gribbiche 15,50**

**Gefüllte Tomate mit Crevettes gris, Mayo 18,50**

Frittierte Miesmuscheln an Salat mit Avocado, Kapernäpfeln, Aioli 14,50

Lauwarmer Fischterrine (Pastete, keine Suppe) an Salat 16,90

Gebeizter Lachs, mariniert in Sellerie-Apfel-Beize, Salat 14,50 Jakobsmuscheln an Salat mit Topinambur 15,90

Nudeln: Taglierine in Honig-Erdnussauce und Salm 16,50

Suppen: Fischsuppe, Aioli, Gruyère, Croutons 13,00 Zwiebelsuppe, gratiniert aus den Pariser Hallen 6,90

Pot au feu mit Gartengemüse, Kalbstafelspitz, Lyoner Wurst und Markknochen 13,50

**2 Hausgemachte Maultaschen in Consommé 13,50**

**Vegetarisch:** Salat mit Roten Linsen und Backpflaumen 9,10 Blattsalat mit gerösteten Kernen 9,30

Marinierte Paprika, Salat und schwarze Linsen 10,90 Warmer Ziegenkäse mit Ahornsirup, Salat 12,60

Vegetarischer Salat: gemischter Salat m. Paprika, gerösteten Kernen, Linsen, Kartoffelsalat 14,80

Baby-Spinat-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und Früchten 13,50

Gemüseteller nach Tageseinkauf 13,90 Nudeln, rote Linsen (bolognese Art) 11,90

*Es liegen Karten mit den auszuweisenden Allergenen vor. Bitte fragt unseren Service.*

*Wir akzeptieren ausschließlich Barzahlungen, keine Karten, keine Reservierungen*

*Küche 12.00-22.30 (Die.-Sa.) Keine Küchenänderungen*

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine 500 Euro Scheine akzeptieren*

### **Fisch Hauptgang:**

**Filet von Dorade und Loup de mer mit Frühlings-Spargel-Gemüse und Krustentiersauce 22,00**

Rotbarsch mit Sauce Gribbiche, Gurkensalat und Pommes 18,90

Rochenflügel mit Kapern-Beurre Blanc, Gemüse und Püree 20,50

Pfeffersteak von der Lotte mit Gemüse und Püree 22,90

Ganze Dorade an Salat 19,90 Ganze Dorade mit Gemüse und Drillingen 19,90

Kabeljau (Skrei) in Dijon-Senfsauce, Gurkensalat und Püree 19,90

Steinbutt in Honig-Sesamkruste mit Beurre Blanc, Gemüse und Wildreis 23,90

Muscheln mit Fritten (kleine Portion) 12,50 .... große Portion) 20,50

mit Trüffelmayo 2,50 ..... mit Trüffelmayo und Parmesan 3,50

Zander, gebraten mit Beurre Blanc, Wirsing, Sauerkraut und Drillinge 19,90

Stockfischpüree mit gebratenem Lachs, Beurre Blanc 19,50

Thunfisch, Spinat, Flageolets, Nudeln 22,90

4 Jakobsmuscheln, Krustentiersauce, Spinat, Püree 24,90 ..... in Panko mit Choucroute 24,90

Lauwarmer Lachs, Meerrettichsauce, Rote Beete, Ruccola 19,90

Salmschnitte mit Garnelensauce, caramelisierter Chicorée, Drillinge 19,90

Flammkuchen: (belegt m. Gruyère) u. wahlweise...m. Schwarzwälder Schinken + Zwiebeln 11,90

...Roquefort + Pfäfersauce 12,70 ..... Gemüse 10,70 ..... mit Blutwurst und Äpfeln 13,70 .....

### **Fleisch Hauptgang:**

Hutters Hamburger (200gr) mit Fritten 10,90

Hamburger (200gr) mit Gänsestopfleber und Fritten 14,90

Kinderburger (100gr) mit oder ohne Käse und Fritten 6,50

Hirschwurst mit Apfel + Püree 14,50 Chilikrakauer, Pommes, Majo 13,50

Blutwurst, Himmel & Ähd“ 10,90 Panhas „Himmel & Ähd“ 10,90

Leberwurst „Himmel & Ähd“ 10,90

Bratwurst Nürnberger Art mit Wirsing, Sauerkraut, Püree 11,80

**Lammwurst mit Schmurks (Kartoffel, Birne, Bohnen untereinander) 13,90**

**Kalbsfrikadellen mit Wirsing-Senf-Püree 15,50**

Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut und Püree 13,50

Choucroute garni mit Panhas, Nürnberger, Tafelspitz, Leberkäse 17,80

Steinpilz-Leberkäse, Rührei, Wirsing, Sauerkraut, Püree 12,90

Kalbsnieren in pikanter Dijon-Senfsauce, Spinat und Püree 17,90

Linsengemüse mit Tafelspitz, Lyoner Wurst, ½ Entenconfit 17,90

Gepfeffertes Kalbsbries mit Spinat, Flageolets und Spinat 23,50

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 16,90

Andouillette (franz. Innereienwurst), Caramelsauce, Knoblauch-Gruyère-Püree 15,70

Cassoulet mit Lammfleisch, Entenmägen, ½ Entenconfit, Flageolets, Lyoner Wurst 19,50

Perlhuhn mit schwarzem Bohnenpüree und Gruyèrepüree 19,50

Gebratene Entenbrust in „Apfelsirup de Liège“, Gratin und Wirsing 18,80

Confit von der Entenkeule mit Püree und Specksalat 23,90

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Graupenrisotto 26,00

Lammcarré unter Kräuterkruste mit Spinat, Flageolets, Kartoffelgratin 25,00

Entrecote (Angus Rind, durchwachsen) „Sauce Café de paris“ mit Gratin 23,90

Entrecote mit Rotwein-Schalottensauce mit geröstetem Markknochen 23,90

Kotelett vom Duroc-Schwein, zweierlei Blumenkohl, Gratin 22,90

Steak American (belgische Art Tatar, roh, angemacht) mit hausgemachten Fritten 14,90

### **Dessert:**

**Eierlikörmousse 7,50**

**Käseteller, Sirup de Liege, Baguette 8,50** Lauwarmer Schokoladenkuchen, Vanilleeis 7,90

Dessertteller „Jenny“ 9,90 Zimtstreusel mit Schattenmorellen, Streuseln, Vanilleeis 7,80

Mangosorbet mit Vodka 6,50 Weiße Mousse au chocolat 7,50 Mousse au chocolat 6,80

Omas Vanillepudding m. Fruchtsauce 7,00 Vanille-Cremetopf, caramelisiert 6,50

Apfeltarte mit Creme fraiche 5,90 mit Vanilleeis 6,90 Gratinierte Himbeeren, Vanilleeis 7,50

Schokoladenparfait „Feodora“, Mokkasauce 7,00 Bayrische Crème v. fromage blanc mit Limetten 6,50

Wenn nichts mehr geht... (Shot mit Kirschen, Vanilleeis, Streuseln 4,50