

BRASSERIE

Hilsmann

Vorspeisen:

Crevettes roses 200 Gramm, Mayonnaise und Salat 23,90

Vogelsalat „a la Poldi“, Feldsalat mit Speck, Ei 17,90

Bester Brotsalat mit geröstetem Baguette, Käse, Speck, Beeren-Chilisauce,

grünem Salat 18,90

Gänsestopfleberterriner, caramelisierte Äpfel 29,90 Brioche 4,50

Günters Landpastete mit Walnüssen und Salat 19,90

Entenleberterriner mit Aprikosen und Salat 21,90

Kalbsbäckchen Sülze in kräftigem Aspik, Meerrettichsauce, Salat 15,50

Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 26,50

Lauwarmer Kalbskopf mit Sauce Gribbiche, an Salat 24,90

Kalbsbriesnüsschen an Salat 25,90

Salat mit lauwarmen Entenmägen 20,90

Lauwarmer Rochensalat mit Mayo und Kapern 23,50

Oktopus, gebraten, mit Hummus und Salat 24,90

Hausgebeizter Lachs, nach altem Rezept, an Salat 20,90

Reichhaltiger Salat mit Gänsestopfleber, Salm und Crevettes rose 29,90

Rotbarsch an Salat und Kartoffelsalat, Sauce Gribbiche 22,90

Thunfisch-Avocatatar mit gegrillter Melone, an

Wildkräutersalat 26,90

Zanderfilet mit Belugalinsen an Salat 22,90

Brot: Erste Runde 0,00 Nachservice 2,00 Nachservice: Butter 1,80

Nudeln:

Taglierine mit Erdnuß-Sesam-Sauce und Salm 22,90

Taglierine mit gebratenem Pulpo, Tomatensugo 23,90

Taglierine mit vegetarischer Linsen-Bolo

18,90

Suppen:

Zwiebelsuppe „aus den Pariser Hallen“, gratiniert 11,90

Fischsuppe, Aioli, Gruyère, Croutons 22,70

Kleines Fischsüppchen (ohne Fischeinlage)

12,50

Vegetarisch:

Blattsalat mit gerösteten Kernen 14,90

Mariniere Paprika, Salat und schwarze Linsen 16,50

Eins vorab: Unsere Gerichte werden mit viel Liebe kreiert und zubereitet.

Daher habt Verständnis, dass wir keine Küchenänderungen vornehmen.

Es liegen Karten mit den auszuweisenden Allergenen vor.

Bitte fragt unseren charmanten Service.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine €

500,-- Scheine akzeptieren.

Fisch Hauptgang:

Muscheln mit Pommes. Kleine Portion 21,50 große

Portion 29,90

Mayo 2,90 Trüffelmayo 4,90 Trüffelmayo-Parmesan 5,90

Rotbarsch, Sauce Gribbiche, Gurkensalat und Pommes 28,50

Butterfisch, Honig-Sesam-Kruste, Beurre blanc, Gemüse und

Duftreis 29,90

Zander, gebraten mit Wirsing, Sauerkraut und Drillingen 27,90

Jakobsmuscheln mit Hummersauce, Spinat und Pürée 34,90

Lauwarmer Lachs, Meerrettichsauce, rote Beete, Ruccola 24,90

Salmschnitte mit Hummersauce, caramelisiertem Chicorée,

Drillinge 28,50

Thunfisch mit Spinat, Flageolets und Nudeln 36,50

*****Plat du Jour*****

***Blumenkohl gratiniert, mit zweierlei Schinken 19,50**

***Taglierine mit Muscheln 19,90**

Täglich wechselnde Tagesgerichte, auf unseren Tafeln

Fleisch Hauptgang:

Hutters Hamburger (200gr) mit Fritten 19,50

Hamburger (200gr) mit Gänsestopfleber+Fritten 24,90

Kinderburger (100gr) mit oder ohne Käse und Fritten 11,50

Steinpilz-Leberkäse, Rührei, Wirsing, Sauerkraut und Pürée 19,70

Chilikrakauer mit Pommes und Mayo 18,90

Bratwurst Nürnberger Art mit Wirsing, Sauerkraut und Pürée 19,50

Blutwurst „Himmel & Ähd“ 17,90

Kalbsfrikadellen „Sauce Sirup de Liege“, Pommes und Mayo 20,50

Kalbsfrikadellen an Salat 19,90

Kalbskopf, Sauce Gribbiche, mit Speckböhnchen, Drillingen 28,90

Kalbsnieren in pikanter Dijon-Senfsauce, Spinat und Pürée 28,50

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, Wirsing und Pürée 25,50

Dry Age Galloway Roastbeef „Sauce Café de Paris“

oder Rotweinjus an Salat 33,50

Steak American (belgische Art Tatar, roh, angemacht), hausgemachte

Fritten 24,90

Dessert:

Crème Brûlée 10,90

Café Gourmand 14,90

Sorbet des Tages 4,90 zusätzlich Cremant oder Vodka +2,50

Mousse au chocolat 9,90 Weiße Mousse au chocolat mit Himbeeren
9,90

Wenn nichts mehr geht: Stachelbeer Shot mit Vanilleeis 7,50