BRASSERIE

## Meeresfrüchte:

Austern :6 Fines de claires No.2 27,90
5 Gratinierte Austern Fines de claires, Spinat, Sauce Café de Paris No.2 28,90
Crevettes roses 200 Gramm 23,90
**Unsere Krustentiere werden serviert mit hausgemachter Mayonnaise**

## Vorspeisen:

Vogerlsalat „a la Poldi“ , Feldsalat mit Speck, Ei 17,90 **Salat mit Waldpilzen 19,90**
Bester Brotsalat mit geröstetem Baguette, Käse, Speck, Beeren-Chilisauce, grünem Salat 19,50
Gänsestopfleberterrine, caramelisierte Äpfel 29,90 Brioche 4,50
Günters Landpastete mit Walnüssen und Salat 19,90 Entenleberterrine mit Aprikosen, an Salat 21,90
Kalbssülze, Meerrettichsauce, Salat 15,50
Unser Wurst-Pastetenteller (Blutwurst, Gänsestopfleber, Landpastete) mit Salat 22,90
Maispoulardenbrust an Salat mit Bananen-Chilisauce 25,90
Salat mit gebratener Kalbsleber 19,50
Kalbsbries an Salat 25,90 Lauwarmer Kalbskopf mit Sauce Gribbiche, an Salat 24,90
Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 26,90
**Reichhaltiger Salat mit Gänsestopfleber, Salm und Crevette rose 29,80**
**Thunfisch, gebraten, auf Fenchelcreme, mit Salat 21,50**
**Lauwarme Fischterrine an Salat, grüne Sauce und Meerrettichsauce 26,50**
Lauwarmer Rochensalat mit Mayo und Kapern 23,50
**Hausgebeizter Lachs, nach altem Rezept, an Salat 20,90** Klassisches Lachstatar an Salat 20,90
**Z**ander, gebraten an Salat, schwarze Linsen, Paprika 22,90
Rotbarsch an Salat und Kartoffelsalat, Sauce Gribbiche 22,90
Fischvariation an Salat 29,90
Oktopus, gebraten, mit Hummus und Salat 24,90
Jahrgangssardinen 2022 (aus der Dose) mit Salat und geröstetem Brot 23,90
Brot Nachservice 2,00 Butter 1,80

## Nudeln:

Taglierine mit Erdnuß-Sesam-Sauce und Salm 22,90
**Taglierine mit Miesmuscheln 24,90 Nudeln mit Waldpilzen a la Creme 19,90**
Taglierine mit gebratenem Pulpo, Tomatensugo 23,90 Taglierine mit Linsen-Bolo 18,90

## Suppen:

Zwiebelsuppe „aus den Pariser Hallen“, gratiniert 11,90 Fischsuppe, Aioli, Gruyére, Croutons 22,70
**Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 10,50**

## Vegetarisch:

Blattsalat mit gerösteten Kernen 14,90 Marinierte Paprika, Salat und schwarze Linsen 16,50
Warmer Ziegenkäse mit Ahornsirup an Salat 20,90
Gebackener Blumenkohl mit Limetten-Miso Mayo 15,90 Gemüseteller nach Tageseinkauf 24,90
Spinatsalat mit gratiniertem Ziegenkäse , Beeren und Walnüssen 21,50
Vegetarischer Salat: gemischter Salat m.Paprika, gerösteten Kernen, Linsen, Kartoffelsalat 22,90

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:

**!!!Wieder da!!! Unsere Muscheln: mit Pommes**
***Kleine Portion 21,50 *Große Portion 29,90**
***Mayo 2,90 *Trüffelmayo 4,90 *Trüffelmayo mit Parmesan 5,90**
Rotbarsch, Sauce Gribbiche, Gurkensalat und Pommes 28,50
Butterfisch, Honig-Sesam-Kruste, Beurre blanc, Gemüse und Duftreis 29,90
Kabeljau gebraten, Dijon-Senfsauce, Gurkensalat und Püree 34,50
Zander, gebraten mit Wirsing, Sauerkraut und Drillingen 27,90
Jakobsmuscheln mit Hummersauce, Spinat und Pürée 34,90
Stockfischpürée mit Wirsing, auf gebratenem Lachs und Beurre blanc 24,90
Lauwarmer Lachs, Meerrettichsauce, rote Bete, Ruccola 24,90 Filets von der Dorade an Salat 25,90
Filets von der Dorade mit Beurre Blanc, Ratatouille und Drillingen 26,70
Salmschnitte mit Hummersauce, caramelisiertem Chicorée, Drillinge 28,50
Thunfisch mit Spinat, Flageolets und schwarzen Nudeln 36,90
Rolands Fischburger mit Pommes und Mayo 20,50

## Flammkuchen:

Flammkuchen (belegt mit Gruyére) und mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln 14,90
oder Roquefort und Pflaumen 16,70 mit Roucoulonkäse und getrockneten Aprikosen 21,50

## Fleisch

## Hauptgang:

Hutters Hamburger (200gr) mit Fritten 19,50 Hamburger (200gr) mit Gänsestopfleber+ Fritten 24,90
Bis 12 Jahre: Kinderburger (100gr) mit oder ohne Käse und Fritten 12,50

**Hülsmanns Schaschlik mit Pommes+Krautsalat 19,50 Grünkohl mit Günter's Mettwurst 19,50**
**Confierter Schweinebauch mit pikantem Chinakohl-Salat 19,50**
Bratwurst Nürnberger Art mit Wirsing, Sauerkraut und Pürée 18,90
**Lammwurst im Hotdog Brötchen mit Krautsalat und Pommes 19,50**
Lammwurst mit Schmurks (Kartoffel-Birnen-Untereinander) 23,50
Blutwurst „Himmel & Ähd"17,90 Chilikrakauer mit Pommes und Mayo 18,90
Choucroute garni (Sauerkraut mit Wurst-Spezialitäten, Pürée) 24,90
Steinpilz-Leberkäse, Rührei, Wirsing, Sauerkraut und Pürée 19,70
**Gänsekeule mit Rotkohl, Maronen, caramelisierten Apfelscheiben + Klößen 39,80**
Kotelette vom Duroc-Schwein, Rotwein-Schalottenjus, gebratener Spitzkkohl und Pürée 30,90
Maispoulardenbrust mit schwarzem Bohnenpürée, Knoblauch-Gryérepürée 27,50
Kalbsfrikadellen mit **Möhrengemüse** 20,50 Kalbsfrikadellen an Salat 19,90
Kalbsfrikadellen mit „Sauce Sirup de Liege", Pommes und Mayo 20,50
**Kalbsmedaillons mit Spinat und Trüffelpürée 29,50**
Kalbsbäckchen und Jakobsmuscheln mit Garnelensauce und Graupenrisotto 36,90
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
Steak American (belgische Art Tatar, roh, angemacht) mit hausgemachten Fritten 24,90
**Hirschragout mit Rotkohl und Klößen 26,90**
**Hirschrücken auf Chili-Nougatsauce, mit Wirsing, Spinat und Gratin 38,90**
Rumpsteak (Galloway) an Salat 33,50 Rumpsteak „Sauce Café de Paris" mit Gratin 36,50
Rumpsteak (Galloway) mit Rotwein-Schalottensauce, mit geröstetem Markknochen 39,50

## Dessert:

Créme Brûlée 10,90 Mousse au chocolat 9,90 Weiße Mousse au chocolat mit Himbeeren 9,90
Sorbet des Tages 4,90 mit Alkohol + 2,50 Dessertteller „Jenny" (für 2 Personen) 17,90
Bayrische Créme von fromage Blanc 9,50
Café Gourmand (inkl. Espresso} 14,90 Apfeltarte mit Creme fraiche 10,20 mit Vanilleeis 12,50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeersorbet 14,90
Pflaumencrumble mit Vanilleeis 9,80 Gratinierte Himbeeeren 12,50
Französische Käseauswahl, Sirup de Liége, Baguette, hausgemachtes Früchtebrot 14,90
Wenn nix mehr geht... Pflaumen Shot mit Vanilleeis 7,50