BRASSERIE

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
Salat mit Waldpilzen 19,90
Gänsestopfleberterrine,caramelisierte Äpfel 29,90 Brioche 4,50
Günters Landpastete mit Walnüssen und Salat 19,90
Entenleberterrine mit Aprikosen und Salat 21,90
Reichhaltiger Salat mit Gänsestopfleber, Salm und Crevettes rose 29,90
Kalbssülze Meerrettichsauce, Salat 15,50
Kalbsbriesnüsschen an Salat 25,90
Hirschrücken auf Beeren-Chilisauce mit Salat 24,90
Blattsalat mit gerösteten Kernen 14,90
Mariniere Paprika, Salat und schwarze Linsen 16,50
Lauwarme Fischterrine an Salat, grüne Sauce und Meerrettichsauce 26,50
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
Rotbarsch an Salat und Kartoffelsalat, Sauce Gribbiche 22,90
Zanderfilet mit Belugalinsen an Salat 22,90
Brot: Erste Runde 0,00 Nachservice 2,00 Nachservice: Butter 1,80

Suppen:
Zwiebelsuppe „aus den Pariser Hallen“ , gratiniert 11,90
Fischsuppe, Aioli, Gruyére, Croutons 22,70
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 10,50
Kleines Fischsüppchen (ohne Fischeinlage) 12,50

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

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.

Fischhauptgang:
!!!Wieder da!!! Unsere leckeren 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
Zander, gebraten mit Wirsing, Sauerkraut und Drillingen 27,90
Jakobsmuscheln mit Hummersauce, Spinat und Pürée 34,90
Lauwarmer Lachs, Meerrettichsauce, rote Bete, Ruccola 24,90
Salmschnitte mit Hummersauce, caramelisiertem Chicorée, Drillinge 28,50
Thunfisch mit Spinat, Flageolets und Nudeln 36,50

Kleine Flammkuchen (alle belegt mit Creme fraiche, Gryére) wahlweise:
*mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln 12,90€
*mit Roquefort und Pflaume 13,90€ *mit Ratatouille 9,90€

Fleischhauptgang:
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
Grünkohl mit Günters Mettwurst 19,50
Lammwurst im Hotdog -Brötchen mit Krautsalat und Pommes19,50
Chilikrakauer mit Pommes und Mayo 18,90 Blutwurst „Himmel & Ähd“ 17,90

Bratwurst Nürnberger Art mit Wirsing, Sauerkraut und Pürée 18,90
Steinpilz-Leberkäse, Rührei, Wirsing, Sauerkraut und Pürée 19,70
Omas Hühnerfrikassee mit Reis 19,50
Hirschragout mit Rotkohl und Klößen 26,90
Kalbsfrikadellen mit Möhrengemüse 20,50 Kalbsfrikadellen an Salat 19,90
Kalbsfrikadellen mit „Sauce Sirup de Liege“, Pommes + Mayo 20,50
Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 26,90
Kalbsnieren in pikanter Dijon-Senfsauce, Spinat und Pürée 28,50
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, Wirsing und Pürée 25,50
Rumpsteak (Galloway) „Sauce Café de Paris“ oder Rotweinjus, an Salat 33,50
Steak American (belgische Art Tatar, roh, angemacht),hausgemachte Fritten 24,90

Dessert:
Créme Brûlée 10,90 **Café Gourmand 14,90**
Pflaumencrumble mit Vanilleeis 9,80
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: Pflaumen Shot mit Vanilleeis 7,50