

# *Soupes*

EUR

## *Soupe aux épinards*

« Spinatschaumsuppe » (vegetarisch)  
Cremiges Pot au Feu von Spinat und Kartoffeln  
mit Rote Bete Falafel  
(A,G,I,C)

9.90

## *Soupe au homard*

Hummerschaumsuppe »Surf and Turf «  
mit knusprigem Kalbsbäckchen und Sherryespuma  
(A,G,I,C,F,H,K)

12.90

## *Bouillabaisse aux poissons et fruits de mer*

Bouillabaisse von Edelfischen und Meeresfrüchten,  
Sauce Rouille und geröstetem Brot  
(a,b,c,d,f,g,i,j,l,n)

14.00

# *Entrées*

## *Escargots*

Halbes Dutzend Schnecken  
in Knoblauch-Kräuterbutter  
(a,g,n)

10.90

## *Boudin noir de Berlin*

Blutwurst vom Blutwurstritter „Benser“  
auf Kartoffelpüree  
und Apfel-Cassis-Chutney  
(a,f,g,i,j,l)

12.50

## *Fromage de chèvre chaud*

Geflämmtter Ziegenkäse an Frisée  
mit Apfel-Chutney und geröstetem Brioche  
(a,g,i,j)

12.90

## *Tartare de boeuf*

Tatar „Brasserie“ vom Rind mit Kapern,  
Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten und Wachtelei  
an geröstetem Bauernbrot  
**oder mit** Pommes Frites  
(a,c,d,g,j)

14.50

16.50

## Salades

EUR

### Salade caesar

Kleiner Römersalat in Caesar Dressing  
mit Tomaten, Parmesan und Croûtons  
(a,c,d,g,j)

7.50

### Salade Brasserie

Salat „BRASSERIE“ mit Paprika, Tomaten,  
Radieschen, Gurken, Sonnenblumenkernen  
als Vorspeise  
als Hauptgang

9.00

13.00

#### **wahlweise dazu:**

- 5 gebratene Riesengarnelen(seawater) (b)

10.90

- in Balsamico marinierte (a,f,g,i,l) **oder**

natur gebratene Streifen von der Hähnchenbrust(a,i,h)

5.90

- drei Edelfischfilets(a,d)

9.90

- gebratene Rinderfiletstreifen(a,i,h)

10.90

#### **Dressing zur Wahl**

Caesar Dressing (g,j)

Balsamicovinaigrette hell **oder** dunkel (j)

Traubenkerndressing (c,d,g,h,i,j)

## Tarte flambée

Flammkuchen nach Art der Brasserie

#### **- klassisch**

mit Speck, Lauch, Crème-fraîche und Käse (a,g)

11.90

#### **- vegetarisch**

mit Champignon de Paris, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen,  
Lauchzwiebeln und mariniertem Babyspinat (a,g,h)

13.90

#### **- mediterran**

mit Parmaschinken, halbtrocknete Tomaten,  
Mozzarella, Pesto und Rucolasalat(a,g,h)

13.90

## Plats vegetarien et vegan

### Quiche végétarienne

Würzige Quiche mit Roter Bete, karamellisierten Zwiebeln,  
Comté und mariniertem Salat  
(a,c,g,j)

16.90

### Mille-feuille de légumes

Herzhaftes Apfel-Gemüse-Mille-Feuille  
in Limetten-Bergpfefferschaum  
(a,f,g,i,k,m,h)

18.90

### Fromage de chèvre et moutarde

Ziegenkäse mit Barbecue Senf gratiniert  
auf sautiertem Gemüse, Kirschtomaten  
und Aprikosensauce  
(a,c,f,g,h,i,l)

18.90

# Plats

	EUR
<i>Boudin noir de Berlin</i> Blutwurst vom Blutwursttritter „Benser“ * auf Kartoffelpüree und Apfel-Cassis-Chutney <small>(a, f, g, i, j, l)</small>	19.90
<i>Bouillabaisse aux poissons et fruits de mer</i> Bouillabaisse von Edelfischen und Meeresfrüchten, Sauce Rouille und geröstetem Brot <small>(a, b, d, f, g, i, j, l, n)</small>	21.00
<i>Foie de veau</i> Gebratene Kalbsleber „BRASSERIE“ auf Kartoffelpüree und Apfel-Cassis-Chutney <small>(a, f, g, l)</small>	24.90
<i>Escalope à la viennoise</i> Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken an lauwarmem Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren <small>(a, c, j, h)</small>	25.50
<i>Tartare de boeuf</i> Tatar „Brasserie“ vom Rind mit Kapern, Gewürzgurke, Sardellenfilet, Schalotten und Wachtelei an geröstetem Bauernbrot <b>oder mit</b> Pommes Frites <small>(a, c, d, g, j)</small>	24.50 26.50
<i>Deux types d'Iberico</i> Bäckchen und Nacken "Sous Vide" vom Ibericoschwein in kräftiger Jus an Kartoffel-Erdnussbutter-Küchlein, geröstetem Brokkoli und Pastinakenknusper <small>(a, c, g, i, l, m)</small>	27.50
<i>Filet de cabillaud</i> Filet vom Winterkabeljau an zweierlei Linsen, geschäumt und süß-sauer, an eingelegtem Rotkohl mit leichter Dijonsensauce <small>(a, d, g, n, l, m)</small>	27.90

Der Winterkabeljau oder auch Skrei ist ein norwegischer Kabeljau der besonderen Art. Das Fleisch des Skreis ist delikat und festfleischig aber doch zart, mager und aromatisch. Ein ganz besonderer saisonaler Genuss.

\*2004 hat die französische „Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin“ Marcus Benser für seine herausragenden Leistungen zum „Ritter der Blutwurst“ geschlagen. Eine Ehre, die unter anderem auch Paul Bocuse zu Teil wurde. Handwerk wie früher.

# Steaks \* et Grillades

Creekstone Farms stehen für ein exzellentes Qualitätsniveau. Dieser Standard wird durch eine einzigartige Pflege der Black Angus Rinder erreicht. Die außergewöhnliche Qualität entsteht durch die sorgfältige Fütterung mit hochwertigem Mais und das Weiden der Rinder auf saftig grünen Wiesen.

Das Creekstone Farms Premium Black Angus Rindfleisch wird auf traditionelle Weise erzeugt. Lassen Sie sich von dieser Qualität überzeugen und genießen Sie Ihr Premium Black Angus Rindfleisch.

Black Angus Ribeye EUR  
49.00

mit Speck-Böhnchen und halbgetrockneten Tomaten  
an Kartoffelgratin

**oder** mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.  
(c, g, l) (j)

Uruguayische Steaks „Hereford Reserve“ vom Lavasteingrill  
Ursprünglich aus Herefordshire, England, breiteten sich die Hereford Rinder auf der ganzen Welt aus.

Das Hereford Reserve Cattle wird in einer natürlichen, stressfreien Umgebung aufgezogen. Das spiegelt sich in seinem einzigartigen Geschmack wieder. Die natürliche Marmorierung schmilzt beim Grillen und macht das Fleisch unglaublich zart.

Rinderfilet EUR  
36.00

mit Speck-Böhnchen und halbgetrockneten Tomaten  
an Kartoffelgratin

**oder** mit Salat und Dressing Ihrer Wahl.  
(c, g, l) (j)

## *Chateaubriand für 2 Personen*

Chateaubriand ca. 500g 79.00  
(dauert ca. 35 Minuten)  
mit frischem Marktgemüse der Saison,  
dazu wahlweise mit getrüffeltem Kartoffelpüree,  
Kartoffelgratin oder Pommes Frites  
und Sauce Béarnaise. (c, g, i)

## *Suppléments*

Speck-Böhnchen mit halbgetrockneten Tomaten 6.90  
Pommes Steakhouse inkl. Ketchup und Mayonnaise 6.50  
Pfeffersauce (a, f, g,) 4.00  
Sauce Béarnaise (c, g, i, j, l) 4.00

# Desserts

	EUR
<i>Sorbet maison</i> Hausgemachtes Sorbet – Kugel	3.50
<i>Sorbet maison pétillant</i> Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco	8.50
<i>Crème brûlée</i> Vanille-Crème brûlée mit salziger Schokolade (c.g.h.)	9.90
<i>Tarteaux pommes</i> Apfeltartelette mit Cremeeis von weißer Schokolade und Sauerrahm (a.c.g.h.)	11.50
<i>Mousse au chocolat noir</i> „Mousse au Chocolat“ von dunkler Valrhona Schokolade an Zitrusfrüchten in verschiedenen Texturen (a.c.g.h.)	11.50

# Fromage

von erlesenem Rohmilchkäse  
(g)

<i>Petit plateau de fromage</i> 3 Sorten	12.00
<i>Grand plateau de fromage</i> 5 Sorten	18.90

### **Reblochon de Savoie AOC,**

Kuhrohnmilch, halbfester Schnittkäse aus den Rhone Alpen

### **Camembert de Normandie AOC Marie Harel,**

Kuhrohnmilch aus der Normandie

### **Langres AOC Chalancey,**

Kuhrohnmilch, Weichkäse mit gewaschener Rinde aus der Champagne

### **Brillat Savarin,**

Kuhrohnmilch, rindenloser Frischkäse aus der Bourgogne

### **Pont L'Évêque AOC,**

Kuhrohnmilch, mit gewaschener Rinde aus der Normandie.

### **Bleu de Neiges,**

Kuhrohnmilch, Blauschimmelkäse aus der Auvergne

### **Selles sur Cher AOC,**

Ziegenrohnmilch, Weichkäse mit Gemüseasche aus der Provinz Berry

Allergene: a-Glutenhaltig, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milchprodukte-Laktose, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid u.Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere