

BRASSERIE

Hiltmann

Gratinierte Austern 16,60 6 Austern Fines de Claire 13,80
Crevettes roses 200gr. 17,60 Taschenkrebis 18,70
Plateau fruit de mer: 3 Austern, Crevettes roses, Taschenkrebis 25,90

Unsere Krustentiere werden serviert mit hausgemachter Mayonnaise

Alle Pasteten, Terrinen, Sülze und Würste werden von unserem

Hausmetzger hier in der Brasserie hergestellt

Spezialsalat mit Speck und warmer Bechamel 10,60 Brotsalat 10,90

Blattsalat mit gerösteten Kernen 9,30 Vogerlsalat „a la Poldi“ , Feldsalat mit Speck, Ei 10,40

Lauwarmer Entenbrustscheiben, Salat, Bananen-Chilisauce 14,90

Entenmägen (Confit) an Salat 14,60

Gefüllte Kalbszunge mit Gänsestopfleber, Portweingelée 17,60

Gänsestopfleber mit Portweingelée, caramelisierten Äpfeln 17,60 Brioche zur Stopfleber 1,80

Brasserie Spezialité: Gänsestopfleber, Entenleberterrinen, Entenmägen 17,90

Geräucherte Entenstopfleber mit grobem Pfeffer 17,60

Brasseries Bestes: Zunge mit Stopfleber, Gänsestopfleber, Escalop von Stopfleber 18,90

Pfeffersülze an Salat 10,50 Kalbsbriesnüsschen an Salat mit Balsamicojus 17,60

Hirschrücken mit scharfer Beeren Chili Sauce an Salat 19,60

Salat Landaise: Gänsestopfleberterrinen, Entenbrust, Entenmägen, Confit 18,90

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

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

Unser Wurst-Pasteten-Teller mit Salat 14,90

Entenleberterrinen mit Preiselbeersauce+Salat 14,50

Hirschterrine mit Beeren-Chilisauce 14,00

Kalbskopf mit Sauce Gribbiche und Salat 16,50

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

Günters Landpastete mit Walnüssen 10,90

Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 18,60

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

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

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

Carpaccio von Jakobsmuscheln und Lachs 17,10 Lachstatar (roh+geräucherter Lachs) an Salat 14,90

Fenchelsalat mit Orange, Ingwer, Thunfisch 18,50 g Gbratener Oktopus an Pesto, Salat 18,70

Thunfisch, gebraten, an Salat 17,50 Zander, gebraten an Salat, schwarzen Linsen, Paprika 16,80

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

2 Matjesfilets auf Schwarzbrot an Salat 15,50

Salat mit Jakobsmuscheln, Topinambur 15,90 **Lauwarmer Rochensalat mit Mayo und Kapern 16,90**

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

Salat mit gebackener Softshell-Crab, Jakobsmuschel, Mango-Chutney und Chili-Mayo 18,50

Gebeizter Lachs, mariniert in Sellerie-Apfel-Beize, Salat 14,50

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

Taglierine mit Honig-Erdnußsauce und Salm 15,50

Taglierine mit Herzmuscheln, Gamba, Jakobsmuschel, Krustentiersauce 18,90

Fischsuppe, Aioli, Gruyère, Croutons 12,50 Zwiebelsuppe, gratiniert, aus den Pariser Hallen 6,90

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

Vegetarisch: Salat mit Roten Linsen und Backpflaumen 9,10

Gemüseteller nach Tageseinkauf 12,90 Nudeln, rote Linsen (bolognaise 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 Euroscheine akzeptieren

Pochierter Schellfisch mit Senfsauce, Spinat und Püree 17,50

2 Matjesfilets, gebacken mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 16,50

2 Bratheringe mit Salat und Bratkartoffeln 15,50

Muscheln mit Fritten kleine Portion 12,50.....große Portion 20,50 (+Trüffelmayo+Parmesan 2,50)

Zanderfilet, gebraten, mit Beurre Blanc, Wirsing, Sauerkraut und Drillingen 19,90

Stockfischpüree mit gebratener Salmschnitte 17,80 Ganze Dorade mit Gemüse 19,90... mit Salat 19,90

Rotbarsch mit Sauce Gribbiche, Gurkensalat und Pommes 18,90

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

Pfeffersteak von der Lotte mit Gemüse und Püree 22,90

Salmschnitte mit Garnelensauce, caramelisierter Chicorée, Drillinge 19,90

Lauwarmer Lachs, Meerrettichsauce, Rote Beete und Rucola 19,90

Steinbutt in Honig-Sesam-Kruste, Mischgemüse und Wildreis 23,90

4 Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, Spinat, Püree 24,90

4 Jakobsmuscheln auf Choucrout 24,90 Thunfisch mit Spinat, Flageolets, Nudeln 22,90

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

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

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

Hutters Hamburger mit Käse (200gr) mit Fritten 10,90

Kinderburger bis zwölf Jahre (100gr) mit oder ohne Käse und Pommes 6,50

Hirschwurst mit Apfel und Püree 14,50 **Chilikrakauer mit Pommes und Mayo 13,50**

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

Coucroute garni (mit Panhas, Nürnberger, Leberkäse, Tafelspitz), Sauerkraut und Püree 17,80

Lammwurst mit Schmurks (Birnen-Püree untereinander) 13,90

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

Kalbskopf mit Sauce Gribbiche, Speckbohnen, Drillingen 16,50

Linsengemüse mit Tafelspitz, Lyoner Wurst ½ Confit 17,90

Saumagen mit Sauerkraut + Püree 13,90 **Gebackener Schweinefuß mit Fritten+Sc.Gribbiche 14,50**

Hirschrücken mit Chili-Nougatsauce, Apfel und Püree 26,90

Confit von der Entenkeule mit Specksalat und Püree 19,90

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 15,90

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

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

Cassoulet mit Lamm, Lyoner Wurst, Entenmägen, ½ Confit 18,70

Gepfeffertes Kalbsbries mit Spinat, Flageolets, Püree 22,90

Perlhuhn mit schwarzem Bohnenpüree und Gruyèrepüree 19,50

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

Kalbsbäckchen mit Jakobsmuschel, Garnele, Graupen-Mangoldgemüse 24,00

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

Entrecote mit Rotwein-Schalottensauce m. geröstetem Markknochen 23,90

Lammcarrée mit Kräutern, Flageolets und Gratin 25,50

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

Dessertteller „Jenny“ 9,00 **Weißer Mousse au chocolat 6,50** **Mangosorbet mit Vodka 6,50**

Mousse au Chocolat 5,80 Creme Caramel 5,80 Omas Vanillepudding mit Fruchtsauce 5,50

Apfeltarte mit Creme fraîche 4,90 mit Vanilleeis 6,90 **Grießflammerie mit Aprikosenkompott 7,50**

Schokoladenparfait „Feodora“ mit Mokkasauce 7,00 Vanille-Cremetopf caramelisiert 5,80

Bayrisch Crème von fraomage blanc mit limetten 5,50 Bayrische Creme mit Nougat 6,50

Zimtstreusel m. Schattenmorellen+Vanilleeis 7,50 Gratinierte Himbeeren, Vanilleeis 7,50

Lauwarmer Schokokuchen, Vanilleeis 7,90 Panna Cotta m. Erdbeersauce 7,00 **Käseteller 8,50**

Wenn nichts mehr geht (Schattenmorellen/Eis/Streusel-Shot) 4,50