

BRASSERIE

Hiltmann

6 Austern: Fines de Claire 13,80 Taschenkrebs 18,70

Crevettes roses 200gr. 17,60 Gratinierte Austern 16,60

Plateau fruit de mer: 3 Austern, Crevettes rosés, Taschenkrebs 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

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) mit Salat 14,60

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

Geräucherte Entenstopfleber mit grobem Pfeffer 17,60 **Pfeffersülze an Salat 10,50**

Brasseries Bestes: Gänsestopfleber, Zunge mit Stopfleber, Escalope 18,90

Kalbszunge, gefüllt mit Gänsestopfleber 17,60 Kalbsbriesnüsschen an Salat mit Balsamicojus 17,60

Hirschrückens mit scharfer Beeren Chili Sauce an Salat 19,60

Salat mit 3 geräucherten Wachtelbrüstchen, Speck, Backpflaumen, Cassisjus 18,50

Brasserie Spezialität: Gänsestopfleberterriner, Entenleberterriner, Entenmägen 17,90

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

Perlhuhn an Salat m. Bananen-Chili-Sauce 17,60

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

Lauwarmer Kalbskopf mit Ei, Kapern, an Salat 16,60 Unser Wurst-Pasteten-Teller mit Salat 14,90

Entenleberterriner mit Preiselbeersauce+Salat 14,50 **Hirschterriner mit Beeren-Chilisauce 14,00**

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

Warmer Salat vom Kalbstafelspitz, pot au feu, Markknochen, Sauce Gribbiche 14,60

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 gebratener 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

Salat mit Jakobsmuscheln, Topinambur 15,90

Fischterriner (Pastete, keine Suppe) an Salat 14,90

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

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

Lauwarmer Rochensalat mit Mayo, Kapern, grünem Salat 16,90

Taglierine mit Garnelensauce, Herzmuscheln, Jakobsmuschel, Riesemangarole 18,90

Taglierine mit Honig-Erdnußsauce und Salm 15,50

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

Stockfischpüree mit gebratener Salmischnitte 17,80

Zander mit Wirsing, Sauerkraut und Drillingen 19,90

Rotbarsch mit Sauce Gribbiche, Gurkensalat und Pommes 18,90

Kabeljau in Dijon-Senfsauce, Gurkensalat und Püree 19,90

Pfeffersteak von der Lotte mit Gemüse und Püree 22,90

Rochenflügel mit Kapern-Beurre-Blanc, Gemüse und Wildreis 20,50

Filet vom weissen Heilbutt mit Lardo, Beurre Blanc und Püree 22,90

Salmschnitte mit Garnelensauce, caramelisierter Chicorée, Drillinge 19,90

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

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

Ganze Dorade mit Gemüse 19,90..... mit Salat 19,90

Muscheln mit Pommes, kl. Portion 12,50...große Portion 20,50 (+Trüffelmajo, Parmesan +2,50)

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

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

Chilibrakauer mit Pommes und Mayo 13,50

Hirschwurst mit Apfel und Püree 14,50

Leberkäse mit Rührei, Wirsing, Sauerkraut und Püree 12,50

Lammwurst mit Schmurks (Kartoffel-Birnen-Untereinander) 13,90

Linsengemüse mit Tafelspitz, Lyoner Wurst ½ Confit 17,90

Gepfeffertes Kalbsbries mit Spinat, Flageolets und Püree 22,90

Rinderfilet (200gr) mit gebratener Entenstopfleber,

2erlei Blumenkohl und Rotwein-Cassis-Jus 28,90

Warmer Kalbskopf mit Drillingen und Sauce Gribiche 16,60

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

Saumagen mit Sauerkraut und Püree 13,90

Confit von der Entenkeule mit Specksalat und Püree 19,90

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

Choucroute garni mit Nürnberger, Tafelspitz, Leberkäse 17,80

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 15,90

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

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

Hirschrückens mit Apfel und Püree 26,90

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

Gebackener Schweinefuß mit Fritten und Sauce Gribiche 14,50

Dessertteller „Jenny“ 9,00

Weißer Mousse au chocolat 6,50

Mangosorbet mit Vodka 6,50 Mousse au Chocolat 5,80 Creme Caramel 5,80

Apfeltarte mit Creme fraiche 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

Omas Vanillepudding mit Fruchtsauce 5,50 Käseteller 8,50

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