

BRASSERIE

Hiltmann

Gratinierte Austern 16,60 6 Austern Fines de Claire 13,80
Crevettes roses 200gr. 17,60 Taschenkrebs 18,70
Plateau fruit de mer: 3 Austern, Crevettes roses, 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 Brotsalat 10,90
Blattsalat mit gerösteten Kernen 9,30 Vogelsalat „a la Poldi“, Feldsalat mit Speck, Ei 10,40
Lauwarme Entenbrustscheiben, Salat, Bananen-Chilisauce 14,90 Entenmägen (Confit) an Salat 14,60
Gänsestopfleber mit Portweingelée, caramelierten Äpfeln 17,60 Brioche zur Stopfleber 1,80
Brasserie Spezialität: Gänsestopfleber, Entenleberterriner, Entenmägen 17,90

Geräucherte Entenstopfleber mit grobem Pfeffer 17,60

Brasseries Bestes: Zunge mit Stopfleber, Gänsestopfleber, Escalop von

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

Hirschrücken mit scharfer Beeren Chili Sauce an Salat 19,60

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

Kalbszunge, gefüllt mit Gänsestopfleber an Portweingelée 17,60

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

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 Kalbskopf an Salat mit Sauce Gribbiche 16,60

Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 18,60

Tyroler Salat mit gebr. Speck, Jakobsmuschel, Oktopus, schw. Bohnenpüree, Bohnenkraut 19,50

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

Lachstatar (roh+geräucherter Lachs) an Salat 14,90

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

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

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

Jakobsmuscheln an Salat mit Topinambur 15,90 Carpaccio von Jakobsmuscheln und mariniertem Lachs 16,90

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

LauwaGebeizter 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, an Salat 16,90

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

Weißer Heilbutt mit Lardo, Gemüse und Püree 21,90

Schellfisch, pochiert mit Sensauce, Spinat und Püree 17,50

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

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

Zander, Wirsing, Sauerkraut und Drillingen 19,90

Stockfischpüree mit gebratener Salmschnitte 18,90

Rotbarsch mit Sauce Gribbiche, Gurkensalat und Pommes 18,90

Pfeffersteak von der Lotte mit Gemüse und Püree 22,90

Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, Spinat, Püree 24,90

Jakobsmuscheln auf Choucroute 24,90

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

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

Leberkäse, Kräuterrührei, Wirsing, Sauerkraut und Püree 11,90 Panhas „Himmel & Ähd“ 10,90

Chilkrakauer mit Pommes und Mayo 13,50

Bratwurst „Nürnberger Art“ mit Wirsing, Sauerkraut und Püree 11,90

Choucroute garni mit Nürnberger, Tafelspitz, Leberkäse, Panhas 17,80

Blutwurst „Himmel & Ähd“ 10,90

Kalbskopf mit Sauce Gribbiche, Haricots und Drillingen 16,60

Kalbsnieren in pikanter Dijon-Sensauce, Spinat und Püree 17,80

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

Limsgemüse mit Tafelspitz, Lyoner Wurst ½ Confit 17,90

Saumagen mit Sauerkraut + Püree 13,90

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

Kalbsbäckchen, Jakobsmuscheln und Gambas mit Graupenrisotto 23,50

Kalbstaftelspitz 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

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

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

Apfeltorte 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 Crème 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