

BRASSERIE

Hiltmann

Gratinierte Austern 16,60 6 Austern Fines de Claire 14,80

Crevettes roses 200 Gramm 17,60 Taschenkrebs 18,70

Plateau fruit de mer: Austern, Crevettes roses, Taschenkrebs 26,90

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 11,40

Lauwarme Entenbrustscheiben, Salat, Bananen-Chilisauce 14,90 Entenmägen (Confit) an Salat 14,60

Gänsestopfleber mit Portweingelée, caramelsierten Äpfeln 18,50 Brioche zur Stopfleber 2,00

Brasserie Spezialität: Gänsestopfleber, Entenleberterriner, Entenmägen 17,90

Geräucherte Entenstopfleber mit grobem Pfeffer 17,60 Unser Wurst-Pasteten-Teller mit Salat 14,90

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

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

Spargelsalat mit gekochtem Duroc-Schinken, Sauce Gribbiche 16,50

Salat Landaise: Gänsestopfleberterriner, Entenbrust, Entenmägen, ½ Confit 18,90

Kalbszunge, gefüllt mit Gänsestopfleber an Portweingelée 17,60

Kalbsleber an Salat, Parmesan 12,50

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

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

Entenleberterriner m. Preiselbeersauce + Salat 14,50

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

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

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

Fenchelsalat mit Orange, Ingwer, Thunfisch 18,50

Gebratener Oktopus an Pesto, Salat 19,50

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

Thunfisch, gebraten, an Salat 17,50 **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 Rochensalat mit Mayo, Kapern, grünem Salat 16,90

2 gebacken Soft Shell Crabs, Jakobsmuschel, Mangochutney und Salat 20,50

Zander, gebraten, an schwarzen Linsen, mariniertes Paprika, grünem Salat 16,80

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

Taglierine mit Honig-Erdnußsauce und Salm 16,50 **Taglierine mit Kalbsbolognaise 12,50**

Spargelcrèmesuppe mit Eismeergarnelen und Croutons 8,50

Fischsuppe, Aioli, Gruyère, Croutons 13,00 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 Taglierine, 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

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

Rotbarsch mit Sauce Gribbiche, Gurkensalat und Pommes 18,90

Stockfischpüree mit gebratener Salmsschnitte 19,90

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

Pfeffersteak von der Lotte mit Gemüse und Püree 22,90

Zander, gebraten mit Wirsing und Sauerkraut und Drillingen 19,90

Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, Spinat, Püree 24,90 Jakobsmuscheln auf Choucroute 24,90

Salmsschnitte mit Garnelensauce, caramelsierter 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

Deutscher Spargel, al dente, mit Drillingen, Sauce Hollandaise oder Butter 21,50:

...mit italienischem Landschinken 25,50.....mit gekochtem Duroc Schinken 25,50.....

.....mit mariniertem Lachs 24,50.....mit gebratener Salmsschnitte 31,00.....

.....mit gebratenem Thunfisch 32,00..... mit Entrecote 34,00.....

.....gratiniert, mit Parmesan, Spinat und Kernen 21,50

....polnische Art 18,50.....Spargel Natur als Beilage 16,50

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

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

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

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

Bratenteller mit Roastbeef, geräuchertem Tafelspitz, Schweinerücken, Sülze, Salat,

Bratkartoffeln 15,90

Kalbskopf mit Sauce Gribbiche, Haricots und Drillingen 16,60

Leberkäse, Kräuterrührei, Wirsing, Sauerkraut, Püree 12,50 Panhas „Himmel & Ähd“ 10,90

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

Linsengemüse mit Tafelspitz, Lyoner Wurst, ½ Confit 17,90

Kalbsnieren in pikanter Dijon-Senfsauce mit Spinat und Püree 17,80

Saumagen mit Sauerkraut + Püree 13,90

Kalbsbäckchen, Jakobsmuscheln und Gambas mit Graupenrisotto 23,50

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 15,90

Gepfeffertes Kalbsbries mit Spinat, Flageolets, Püree 23,50

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

Cassoulet mit Lamm, Lyoner Wurst, Entenmägen, ½ Confit 19,50

Perlhuhn mit schwarzem Bohnenpüree und Gruyèrepüree 19,50

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

Confit von der Entenkeule mit Specksalat und Püree 19,90

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 26,50

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

Rhabarbertarte mit Baiser und Vanilleeis 7,50

Dessertteller „Jenny“ 9,90 **Weißer Mousse au chocolat 7,50 Mangosorbet mit Vodka 6,50**

Crème Caramel 6,50 Omas Vanillepudding mit Fruchtsauce 7,00 Mousse au chocolat 6,80

Apfeltarte mit Crème fraîche 5,90 mit Vanilleeis 6,90 **Grießflammerie mit Aprikosenkompott 7,50**

Schokoladenparfait „Feodora“ mit Mokkasauce 7,00 Vanille-Cremetopf caramelsiert 6,50

Bayrisch Crème von fromage blanc mit Limetten 6,50 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 7,50 **Käseteller 8,50**