

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 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 Vogerlsalat „a la Poldi“, Feldsalat mit Speck, Ei 10,40
Lauwarmer Entenbrustscheiben, Salat, Bananen-Chilisauce 14,90 Entenmägen (Confit) mit Salat 14,60
Gänsestopfleberterrine mit Portweingelée 17,60 Brioche zur Stopfleber 1,80
Geräucherte Entenstopfleber mit grobem Pfeffer 17,60 **Pfeffersülze an Salat 10,50**
Brasseries Bestes: Zunge mit Stopfleber, Gänsestopfleber, Escalope 18,90
Kalbszunge, gefüllt mit Gänsestopfleber 17,60

Gänse Rillettes mit Apfel und Thymian an Salat und geröstetem Brot 14,50

Brasserie Spezialität: Gänsestopfleber, Entenleberterrine, Entenmägen 17,90
Salat Landaise: Gänsestopfleber, 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
Salat mit gebratener Blutwurst 10,90 Salat mit gebratener Leberwurst 10,90

Entenleberterrine mit Preiselbeersauce+Salat 14,50 **Hirschterrine mit Beeren-Chilisauce 14,00**

Hirschrücken, gebraten an Salat mit Beeren-Chili-Sauce 19,60

Kartoffel-Meerrettichsalat, grüner Salat mit ½ Confit, Lyoner Wurst 17,60
Günters Landpastete mit Walnüssen 10,90 Kalbsbriesnüsschen mit Balsamicojus, an Salat 17,60
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
Zander, gebraten an Salat mit schwarzen Linsen und Paprika 16,80

Fenchelsalat mit Orange, Ingwer, Thunfisch 18,50
Thunfisch, gebraten, an Salat 17,50 **Fischvariation:** Jakobsmuschel, versch.Fische, Oktopus, an Salat 21,50
Salat mit Jakobsmuscheln, Topinambur 15,90 **Fischterrine (Pastete, keine Suppe) an Salat 14,90**

Lauwarmer Hummersalat mit Avocado, Mango, Orangen-Ingwer-Gurke mit ½ Hummer 21,00....1 Hummer 34,00

Lauwarmer Rochensalat mit Kapern, Mayo, Salat 16,90 Rotbarsch mit grünem Salat und Kartoffelsalat 15,50
Gebratener Oktopus, Pesto, Salat 18,70 Gebeizter Lachs, mariniert in Sellerie-Apfel-Beize, Salat 14,50
Taglierine mit Honig-Erdnußsauce und Salm 15,50
Taglierine mit Krustentiersauce, Herzmuscheln, Jakobsmuschel, Garnele 18,90

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

Kürbissuppe mit Eismeergarnelen, Croutons, Kürbiskernen 9,00

Pikante Hummersuppe mit Eismeergarnelen und Blätterteighaube 10,00

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

Gänseschmalz außer Haus 4,50

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

Wirsing-Roulade vom Hecht mit Gemüse und Püree 22,50

Salmschnitte mit Garnelensauce, caramelsierter Chicorée, Drillinge 19,90

Kabeljau in Dijon-Senfsauce mit Gurkensalat und Püree 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

Rotbarsch mit Pommes und Gurkensalat, Sauce Gribiche 18,90

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

Stockfischpüree mit gebratenem Lachs 17,80 Zander mit Wirsing, Sauerkraut+Drillingen 19,90

4 Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, Spinat, Püree 24,90

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

Pfeffersteak von der Lotte mit Gemüse und Püree 22,90

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

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

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

Hamburger (200 gr.) mit Stopfleber und Pommes 14,90

Kinderburger-bis 12 Jahre- (100 gr.) mit oder ohne Käse und Fritten 6,50

Confit von der Ente mit Rotkohl, Maronen, Marzipanapfel und Serviettenknödel 23,90

Leberwurst „Himmel & Ähd“ 10,90

Chilibrakauer mit Pommes und Mayo 13,50

Grünkohl mit Mettwurst 14,00

Endivien-Kartoffelstampf mit Mettwurst 15,90

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

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

Hirschwurst mit Rotkohl, Apfel und Püree 14,50

Hirschrücken mit Rotkohl und Apfel, Püree 26,90

Warmer Kalbskopf mit Drillingen und Sauce Gribbiche 16,60 Panhas „Himmel & Ähd“ 11,90

Blutwurst „Himmel & Ähd“ 10,90 Saumagen mit Sauerkraut und Püree 13,90

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

Choucroust garni mit Nürnberger, Tafelspitz, Panhas, Hirschleberkäse 17,80

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

Linsengemüse mit Lyoner Wurst, Confit, Tafelspitz 17,90

Gepfeffertes Kalbsbries mit Spinat, Flageolets und Püree 22,90

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 15,90

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

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

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

Dessertteller „Jenny“ 9,00 **Weißer Mousse au chocolat mit Drambuie und Himbeeren 6,50**

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

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

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

Bayrisch Crème von fromage 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

Omas Vanillepudding m.Erdbeersauce 5,50

Eierpunschparfait 7,90

Wenn nichts mehr geht (Schattenmorellen/Eis/Streusel-Shot) 4,50 Käseteller 8,50