

Gratinierte Austern 16,60 6 Austern Fines de Claire 13,80
Crevettes roses 200 Gramm 17,60 Taschenkrebs 18,70
Plateau fruit de mer: 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) an Salat 14,60
Gänsestopfleber mit Portweingelée, caramelisierten Äpfeln 17,60 Brioche zur Stopfleber 1,80
Brasserie Spezialité: Gänsestopfleber, Entenleberterriner, Entenmägen 17,90
Geräucherte Entenstopfleber mit grobem Pfeffer 17,60
Brasseries Bestes: Zunge mit Stopfleber, Gänsestopfleber, Escalop von Entenleber 18,90
Pfeffersülze 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, Confit 18,90

Kalbszunge, gefüllt mit Gänsestopfleber an Portweingelée 17,60

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

Unser Wurst-Pasteten-Teller mit Salat 14,90

Rosa Kalbsrückenscheiben (kalt) Sauce Tatar, Salat, Bratkartoffeln 12,50

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

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

½ Confit, Lyoner Wurst Kartoffel-Meerrettichsalat, grüner Salat 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, Jakobsmuscheln, 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 **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

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

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

Rochensalat mit Mayo, Kapern, grünem Salat 16,90

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 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

Kabeljau, Dijon-Senfsoße, Gurkensalat und Püree 19,90

Ganze Dorade mit Gemüse 19,90 Ganze Dorade an Salat 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

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

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

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 Salmschnitte 31,00.....

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

....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 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 Leberwurst „Himmel & Ähd“ 10,90

Spare Ribs mit Pommes und Mayo 13,50

Kalbskopf mit Sauce Gribbiche, Haricots und Drillingen 16,60 Leberkäse, Kräuterrührei, Wirsing,

Sauerkraut, Püree 11,90 Panhas „Himmel & Ähd“ 10,90

Confit von der Entenkeule mit Specksalat und Püree 19,90

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

Kalbsrücken mit frischen Morcheln in Rahm, Spargel und Gratin 27,90

Linsengemüse mit Tafelspitz, Lyoner Wurst ½ Confit 17,90 Saumagen mit Sauerkraut + Püree 13,90

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

Kalbsbäckchen, Jakobsmuscheln und Gambas mit Graupenrisotto 23,50

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 15,90

Gepfeffertes Kalbsbries mit Spinat, Flageolets, Püree 22,90

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

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

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**

Crème Caramel 5,80 Omas Vanillepudding mit Fruchtsauce 5,50 Mousse au chocolat 5,80

Apfelarte mit Crème 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 framose 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