

BRASSERIE

Hiltmann

Brot Nachservice 1,50€, Butter 0,50€, Gemüse 0,50€

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

Crevettes roses 200 Gramm 17,60 Taschenkrebbs 18,90

Plateau fruit de mer: 3 Austern, Crevettes roses, Taschenkrebbs 26,90

Unsere Krustentiere werden serviert mit hausgemachter Mayonnaise

Alle Pasteten, Terrinen, Sülze und Würste werden von unserem

Hausmetzger hier in der Brasserie hergestellt

Vorspeisen: Spezialsalat mit Speck und warmer Bechamel 10,60 Brotsalat mit Speck und Roucolons 10,90

Vogelersalat „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, caramelierten Äpfeln 18,50 Brioche zur Stopfleber 2,00

Brasserie Spezialität: Gänsestopfleber, Entenleberterrine, 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

Pfeffersülze an Salat 10,50 Salat Landaise: Gänsestopfleberterrine, Entenbrust, Entenmägen, ½ Confit 18,90

Kalbszunge, gef.m. Gänsestopfleber an Portweingelée 17,60 Entenleberterrine m. Preiselbeersauce+Salat 14,50

Salat mit gebratenen Pfifferlingen+Speck 15,50

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

Günters Landpastete mit Walnüssen 10,90 Kalbsbriesnübchen, gebraten an Salat, Balsamicojus 17,60

Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 18,60

Hirschrücken, gebraten an Salat mit Beeren-Chilisauce 19,50

Lauwarmer Kalbskopf an Salat, Sauce Gribbiche 16,60

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

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

Lachstatar (roh + geräucherter Lach) an Salat 14,90 Oktopus, gebraten, mit Pesto und Salat 19,50

Fenchelsalat mit Orange, Ingwer, Thunfisch 18,50 Thunfisch, gebraten, an Salat 17,50

Lauwarmer Rochensalat mit Mayo und Kapern 16,90

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

Carpaccio von Jakobsmuscheln und mariniertem Lachs 17,10

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

Zander, gebraten an Salat mit schwarzen Linsen, mariniertes Paprika, grüner Salat 16,80

Frittierte Miesmuscheln an Salat mit Avocado, Kapernäpfeln, Aioli 14,50

Lauwarme Fischterrine (Pastete, keine Suppe) an Salat 16,90

Gebeizter Lachs, mariniert in Sellerie-Apfel-Beize, Salat 14,50 Jakobsmuscheln an Salat mit Topinambur 15,90

Nudeln: Taglierine mit Sesam-Erdnussauce, Salm 16,50 Taglierine mit Pfifferlingen (Speck) 14,50

Taglierine mit Muscheln, Jakobsmuschel, Garnele, Krustentiersauce 18,90

Suppen: Fischsuppe, Aioli, Gruyère, Croutons 13,00 Zwiebelsuppe, gratiniert, aus den Pariser Hallen 6,90

Kürbissuppe mit Eismeergarnelen, Croutons 8,50

Pot au feu mit Gartengemüse, Kalbstafelspitz und geröstetem Markknochen, Lyoner 13,50

Vegetarisch: Salat mit Roten Linsen und Backpflaumen 9,10 Blattsalat mit gerösteten Kernen 9,30

Marinierte Paprika, Salat und schwarze Linsen 10,90 Warmer Ziegenkäse mit Ahornsirup, Salat 12,60

Vegetarischer Salat: gemischter Salat m. Paprika, gerösteten Kernen, Linsen, Kartoffelsalat 14,80

Baby-Spinat-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und Früchten 13,50

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

Fisch Hauptgang:

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

Muscheln mit Fritten (kleine Portion) 12,50große Portion) 20,50

mit Trüffelmayo 2,50mit Trüffelmayo und Parmesan 3,50

4 Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, Spinat, Püree 24,90.....mit Choucroute 24,90

Rotbarsch mit Gurkensalat, Sauce Gribbiche, Pommes 18,90

Cannelloni von Hummer, Lachs, Jakobsmuschel und Garnele mit Estragon und Spinat 22,90

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

Steinbutt in Honig-Sesamkruste mit Beurre Blanc, Gemüse und Wildreis 23,90

Pfeffersteak von der Lotte mit Gemüse und Püree 22,90

Stockfischpüree mit gebratener Salmschnitte 19,90

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

Salmschnitte mit Garnelensauce, caramelisierter Chicorée, Drillinge 19,90

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

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.....

.....mit Pfifferlingen 15,50

Fleisch Hauptgang: 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

Saumagen mit Sauerkraut und Püree 13,90

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

Panhas „Himmel & Ähd“ 10,90 Kartoffel-Endivienstampf mit Mettwurst 14,50

Lammwurst mit Schmurks (Birnen-Püree untereinander) 13,90 **Spare Ribs, Pommes, Mayo 13,50**

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

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

Steinpilz-Leberkäse, Rührei, Wirsing, Sauerkraut, Püree 12,90

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

Gepfeffertes Kalbsbries mit Spinat, Flageolets und Püree 23,50

Gebackener Schweinefuß mit Sauce Gribbiche und Pommes 12,50

Gratinierter Markknochen mit Waldpilzen und Rotweinjus 16,90

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Garnelensauce, Gambas und Graupenrisotto 24,00

Kalbskotelett mit Pfifferlingsrahm, Gemüse und Gratin 27,90

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 16,90

Hausgemachte Steinpilz-Kalbsnieren-Cannelloni mit Spinat und Waldpilzen 14,50

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

Kalbskopf mit Sauce Gribbiche, Speck- Haricots, Drillingen 17,60

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

Perlhuhn mit schwarzem Bohnenpüree und Gruyèrepüree 19,50

Confit von der Entenkeule mit Püree und Specksalat 19,80

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

Lammcarée mit Kräutern, Flageolets, Kartoffelgratin 26,50

Hirschrücken, Chili-Nougat Sauce, Apfel und Püree 27,90

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

Dessert: Dessertteller „Jenny“ 9,90 Panna Cotta mit Erdbeersauce 7,50

Zimtstreusel mit Schattenmorellen, Streuseln, Vanilleeis 7,80

Weiße Mousse au chocolat 7,50 Holunder-Melonensorbet 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 Gratinierte Himbeeren, Vanilleeis 7,50

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

Bayrische Crème von fromage blanc mit Limetten 6,50 Lauwarmer Schokokuchen, Vanilleeis 7,90

Käseteller, Baguette 8,50 Wenn nichts mehr geht...(Shot mit Kirschen, Vanilleeis, Streuseln 4,50