

BRASSERIE

Heilsmaier

6 Austern: Fines de Claire 13,80

Crevettes roses 200gr. 17,60 Gratinerte Austern 16,60

Unsere Krustentiere werden serviert mit hausgemachter Mayonnaise

Alle Pasteten, Terrinen, Sülze und Würste werden von unserem

Hausmetzger hier in der Brasserie hergestellt.

Speziatsalat 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-Chilisaure 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**

Kalbsleber, gebraten an Salat mit Balsamicojus und Parmesan 12,50

Brasseries Bestes: Zunge mit Stopfleber, Gänsestopfleber, Escalope 18,90

Kalbszunge, gefüllt mit Gänsestopfleber 17,60.....

Brasserie Spezialität: Gänsestopfleber, Entenleberterrine, Entenmägen 17,90

Perlhuhn an Salat m. Bananen-Chili-Sauce 17,60

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

Kartoffel-Meerrettichsalat, grüner Salat mit 1/2 Entenconfit, Lyoner Wurst 17,60

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

Gratinierter Markknochen mit Waldpilzen 16,50

Hirschrücken, gebraten an Salat mit Beeren-Chili-Sauce 17,50

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

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

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 Grébiche 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

Rotbarsch mit grünem Salat und Kartoffelsalat 15,50 Lauwarmer Rochensalat mit Mayo, Kapern 16,90

Zander, gebraten an Salat mit schwarzen Linsen und Paprika 16,80

Lachstatar (roh + geräucherter Lachs) an Salat 14,90 Rotbarsch mit grünem Salat + Kartoffelsalat 15,50

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**

Gebratener Oktopus, Pesto, Salat 18,70 Gebeizter Lachs, mariniert in Sellerie-Apfel-Beize, Salat 14,50

1/2 Gegrillter Maine Lobster an Salat, mit Mayo 18,00

Fenchelsalat mit Orange, Ingwer, Thunfisch 18,50

Taglierine mit Sesam-Erdnussauce, Salm 15,50 Nudeln mit Pfifferlingen (Speck) 16,50

Taglierine mit Herzmuscheln, Gamba, Jakobsmuschel, Krustentiersauce 18,90

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

Kürbissuppe mit Eismeergarnelen, Croutons, Kürbiskernen 9,00

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

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

Red Snapper mit Garnelensauce, Gemüse und Risotto 22,50

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

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

Rotbarsch mit Pommes und Gurkensalat, Sauce Grébiche 18,90

Steinbutt in Honig-Sesam-Kruste mit Gemüse und Wildreis 23,90

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

4 Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, Spinat, Püree 24,90auf Choucrout 24,90

Gratinierter Maine Lobster mit Artischocken, Spinat, grünem Spargel, Hollandaise,

Nudeln Preis: 1/2 21,- Ganzer 34,-

Thunfisch mit Spinat, Flageolets, Nudeln 22,90 Ganze Dorade mit Gemüse 19,90...mit Salat 19,90

Salmschnitte mit Krustentiersauce und glasiertem Chicorée 19,90

Pfeffersteak von der Lotte mit Gemüse und Püree 22,90

Lauwarmer Lachs mit Meerrettichsauce, Ruccola, roter Bete 19,90

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

Hirschwurst „Himmel & Ähd“ 14,50

Bratwurst „Nürnberger Art“, Wirsing, Sauerkraut, Püree 11,80

Chilikrakauer mit Pommes und Mayo 13,50

Leberwurst „Himmel & Ähd“ 10,90

Kalbsnieren in pikanter Senf-Sauce, Spinat und Püree 17,90

Warmer Kalbskopf mit Drillingen und Sauce Grébiche 16,60

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

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

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

Panhas „Himmel & Ähd“ 10,90 Linsengemüse, Lyoner Wurst, 1/2 Confit, Tafelspitz 17,90

Gepfeffertes Kalbsbries mit Spinat, Flageolets und Püree 22,90

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

Perlhuhn mit schwarzem Bohnenpüree und Gruyèrepüree 19,50

Hirschrücken mit Chili-Nougat Sauce, Apfel und Püree 22,90

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

Confit von der Entenkeule mit Specksalat und Püree 19,80

Kalbsbäckchen mit Jakobsmuschel, Garnele, Graupen-Mangoldgemüse 24,00

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Püree 15,90

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 25,50

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

Cassoulet mit Lamm, Lyoner Wurst und Entenmägen, 1/2 Confit 18,70

Dessertteller „Jenny“ 9,00 Weisse Mousse au Chocolat mit Vanille, Drambuie, Himbeeren 6,50

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

Apfeltarte mit Creme fraiche 4,90 mit V. eis 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 Creme mit Nougat 6,50

Zimtstreusel m. Schattenmorellen+Vanilleeis 7,50 Gratinerte Himbeeren, Vanilleeis 7,50

Lauwarmer Schokokuchen, Vanilleeis 7,90 **Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,50**

Panna Cotta m. Erdbeersauce 7,00 **Omas Vanillepudding m. Erdbeersauce 5,50**

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