

BRASSERIE

Hausmann

Gratinierte Austern 16,60 6 Austern Fines de Claire 14,80 Taschenkrebs 18,70
Crevettes roses 200 Gramm 17,60 Plateau fruit de mer: 3 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
Lauwarmer 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
Lauwarmer Kalbskopf an Salat mit Sauce Gribbiche 16,60

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 Kalbsbriesnüsschen, gebraten an Salat, Balsamicojus 17,60

Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 18,60

Salat mit gebratenen Pfifferlingen und Speck 15,50

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

Warmer Ziegenkäse mit Ahornsirup, Salat 12,60

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

Marinierte Paprika, Salat und schwarze Linsen 10,90 **Lachstatar (roh + geräucherter Lach) an Salat 14,90**

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

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

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

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

Carpaccio von Jakobsmuscheln und mariniertem Lachs 17,10

Fischterrine (Pastete, keine Suppe) an Salat 16,90 Oktopus, gebraten, mit Pesto und Salat 19,50

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

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

Lauwarmer Rochensalat mit Mayo und Kapern, grüner Salat 16,90

Gefüllte Melone mit Eismeergarnelen, Cocktailsauce 17,90

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

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

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

Artischocke mit dreierlei Saucen, Eismeergarnelen 11,50

Taglierine mit Sesam-Erdnussauce, Salm 15,50

Taglierine mit Kalbsbolo 14,50 Nudeln mit Pfifferlingen (Speck) 14,50

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

Gazpacho mit seinen Beilagen 7,50 Geeiste Gurken-Dill Suppe mit Eismeergarnelen und Lachs 8,50

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

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

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

Rochenflügel mit Kapern Beurre Gemüsee und Püree 20,50

Loup de mer (Wildfang) mit geschmorten Kartoffel-Würfeln in Tomate, Spinat 22,50

4 Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, Spinat, Püree 20,90.....mit Choucroute 20,90

Rotbarsch mit Sauce Gribbiche, Gurkensalat, Pommes 18,90

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

Pfeffersteak von der Lotte mit Gemüse und Püree 20,90

Stockfischpüree mit gebratener Salmschnitte 19,90

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

Zander, gebraten mit Wirsing und Sauerkraut und Drillingen 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

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 Chilirakauer 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

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

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

Bratenteller (kalt: geräucherter Tafelspitz, Roastbeef, Scheibraten, Sülze), Salat, Bratkartoffeln 15,50

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

Gepfeffertes Kalbsbries mit Spinat, Flageolets und Püree 23,50

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Garnelensauce, Gambas und Graupenrisotto 23,50

Kalbskopf mit Haricots und Speck, Drillinge, Sauce Gribbiche 16,60

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

Saumagen mit Sauerkraut +Püree 13,90

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 15,90

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

Lammkarree mit Kräutern, Flageolets und Gratin 26,50

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

Rote Grütze mit Vanilleeis 8,00 Dessertteller „Jenny“ 9,90

Weißer Mousse au chocolat 7,50 Mangosorbet mit Vodka 6,50 Panna Cotta m. Erdbeersauce 7,50

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 carameliert 6,50

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

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

Flüssiges Dessert von der Bar (köstlich gefährlich) „Cheese Cake“ 8,50