

BRASSERIE

Hilsmann

Meeresfrüchte:

6 Austern :Fines de claires No.2 22,90 Gillardeau No.4 31,40
Gratinierte Austern Fines de claires, Spinat, Sauce Café de Paris No.2 25,20
Crevettes roses 200 Gramm 21,90 Taschenkrebs 24,10
Plateau fruit de mer: 3 Austern, Crevettes rose, Taschenkrebs 38,00
Unsere Krustentiere werden serviert mit hausgemachter Mayonnaise

Vorspeisen:

Vogersalat „a la Poldi“, Feldsalat mit Speck, Ei 15,90

Bester Brotsalat mit geröstetem Baguette, Käse,

Speck, Beeren-Chilisauce, grünem Salat 17,50

Gänsestopfleberterrine, caramelisierte Äpfeln 26,40 Brioche 4,30
Brasserie's Bestes: Gänsestopfleberterrine, gefüllte Zunge, Entenpate 26,40
Kalbszunge gefüllt mit Gänsestopflebermousse 21,90 Günters Landpastete mit Walnüssen an Salat 18,60

Kalbsbäckchen Sülze in kräftigem Aspik, Meerrettichsauce, Salat 13,90

Kalbsbriesnübchen an Salat, Balsamicojus 25,20 Entenmägen (Confit) an Salat 18,60
Gerösteter Markknochen mit Waldpilzen und Jus 17,90

Hirschrücken (200gr), lauwarm mit Beeren-Chilisauce an Salat 25,00

Salat mit Kalbsleber, Parmaschinken und Parmesan 19,50

Lauwarme Entenbrustscheiben mit Bananen-Chilisauce, an Salat 21,90

Brasserie Spezialität: Gänsestopfleberterrine, Entenleberterrine, Entenmägen 26,10
Perlhuhn an Salat mit Bananen-Chilisauce 24,10
Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 24,10
Lauwarmer Rochensalat mit Mayo und Kapern 19,90

Hausegebeizter Lachs ,nach altem Rezept, an Salat 17,90

Klassisches Lachstatar an Salat 18,90 Oktopus, gebraten, mit Hummus und Salat 24,10
Rotbarsch an Salat und Kartoffelsalat, Sauce Gribbiche 21,90 Fischvariation an Salat 26,20

Gefüllte Tomate mit Crevettes gris, hausgemachte Mayonnaise, Salat 19,90

Avocadostulle, Büsumer Krabben, Radieschen, wachswiches Ei, Salat 20,90

Fenchelsalat mit Orange, Ingwer, Thunfisch 23,70
Jahrgangssardinen 2022 (aus der Dose) mit Salat und geröstetem Brot 20,80
Brot Nachservice 2,00 Butter 1,70

Nudeln:

Taglierie mit Erdnuß-Sesam-Sauce und Salm 19,30 **Taglierine mit Muscheln 17,90**
Taglierine mit gebratenem Pulpo, Tomatensugo 20,80 Taglierine mit vegetarischer Linsen-Bolo 18,60

Suppen:

Kürbiscrèmesüppchen mit Ingwer, Orange, Kürbiskernöl, Kernen 9,90

Zwiebelsuppe „aus den Pariser Hallen“, gratiniert 10,90 Fischsuppe, Aioli, Gruyère, Croutons 19,50

Vegetarisch:

Blattsalat mit gerösteten Kernen 14,10 Marinierte Paprika, Salat und schwarze Linsen 15,30
Warmer Ziegenkäse mit Ahornsirup an Salat 18,60 Salat mit gebratenen Pfifferlingen 17,90
Gebakener Blumenkohl mit Limetten-Miso Mayo 15,90
Spinatsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Beeren und Walnüssen 19,70
Vegetarischer Salat: gemischter Salat m.Paprika, gerösteten Kernen, Linsen, Kartoffelsalat 20,70
Salat mit Pfifferlingen 17,90
Gemüseteller nach Tageseinkauf 20,90

Es liegen Karten mit den auszuweisenden Allergenen vor.-Bitte fragt unseren charmanten Service.
Wir akzeptieren Barzahlungen und EC Karten. Unsere Gerichte sind mit viel Liebe kreiert, daher
habt Verständnis, dass wir keine Küchenänderungen vornehmen.

Muscheln mit Fritten... kleine Portion 19,90 große Portion 29,90

Mayo 2,50 Trüffelmayo 4,50 Trüffelmayo-Parmesan 5,50

Rotbarsch, Sauce Gribbiche, Gurkensalat und Pommes 27,40
Steinbutt, Honig-Sesam-Kruste, Beurre Blanc, Gemüse und Duftreis 30,70

Kabeljau gebraten, Dijon-Senfsauce, Gurkensalat und Püree 29,90

Zander, gebraten mit Wirsing, Sauerkraut und Drillinge 24,00
Jakobsmuscheln mit Hummersauce, Spinat und Püree 31,80
Lauwarmer Lachs, Meerrettichsauce, rote Bete, Ruccola 23,70

Filets von der Dorade mit Beurre Blanc, Ratatouille und Drillingen 25,10

Filets von der Dorade an Salat 25,10

Salmschnitte mit Hummersauce, caramelisiertem Chicorée, Drillinge 26,20

Thunfisch mit Spinat, Flageolets und Nudeln 31,80

Flammkuchen:(belegt m.Gruyère) und wahlweise

mit Schwarzwälder Schinken+Zwiebeln 14,20 oder Roquefort und Pflaumen 15,10

Fleisch Hauptgang:

Hutters Hamburger (200gr) mit Fritten 17,90 Hamburger (200gr)mit Gänsestopfleber+Fritten 19,90
Kinderburger (100gr) mit oder ohne Käse und Fritten 9,00
Leberwurst mit Backpflaumen „Himmel & Ähd“ 16,50

Leberknödel, Bratensauce mit Speck, Sauerkraut und Püree 18,90

Lammwurst mit Schmurks 20,40

Wie bei Oma.....Hühnerfrikassee mit Reis 17,50

Perlhuhn mit schwarzem Bohnenpüree, Knoblauch-Gryérepüree 26,20

Barbarie-Entenbrust mit „Sirup de Liege“, Spinat, Wirsing, Kartoffelgratin 29,90

Kalbsfrikadellen an Wirsing-Senf-Püree 19,30 Kalbsfrikadellen an Salat 18,90
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 24,10
Kalbsnieren in pikanter Dijon-Senfsauce, Spinat und Püree 24,80

Hülsmann Klassiker: Hirschrücken mit Chili-Nougatsauce, Wirsing,

Preiselbeeren und Püree 36,90

Kalbsbäckchen und Jakobsmuscheln mit Garnelensauce und Graupenrisotto 31,90
Andouillette (franz. Innereienwurst), Cidresauce, Knoblauch-Gruyère-Püree 20,80
Steak American (belgische Art Tatar, roh, angemacht) mit hausgemachten Fritten 21,90
Lammcarrée unter Kräuterkruste, Gemüse und Gratin 33,60

Dry Aged Galloway Entrecote (durchwachsen) „Sauce Café de Paris“ mit Gratin 33,60

Dry Aged Galloway Entrecote (durchwachsen) mit Rotwein-Schalottensauce

mit geröstetem Markknochen 33,60

Dessert:

Feodoraparfait auf Mocca-Caramelsauce 11,50 Crème Brûlée 9,80
Himbeersorbet 4,40 mit Alkohol +2,20 Zitronensorbet 4,40 mit Alkohol + 2,20
Passionsfruchtmousse mit Mango 8,50 Mousse au chocolat 8,50
Weiße Mousse au chocolat mit Himbeeren 8,50 Dessertteller „Jenny“ (für 2 Personen) 17,90
Bayrische Crème von fromage Blanc mit Limetten 8,70 **Café Gourmand 12,50**
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeersorbet 13,80
Apfeltarte mit Creme fraiche 9,80 mit Vanilleeis 10,90 Käseteller, Sirup de Liège, Baguette 12,70

Kirsch Shot mit Vanilleeis 7,50

Unsere Küchenzeiten: DI-Do 12.00Uhr – 14.30Uhr und ab 18.00 Uhr

Freitag ab 12.00 Uhr und SAMSTAG ab 13.00 Uhr DUCHGEHEND

Annähernd alle Gerichte, während der Küchenzeiten, auch zur Selbstabholung.

(Mehrweg auf Tellern-15€ Pfand, bringt gerne selbst Behältnisse mit)