

Vorweg

Aperitif-Brettchen mit Paté von der Landfleischerei Klaus,
luftgetrocknete Saucisson, Cornichons, Brot und Échiré Butter

*-inklusive im Rahmen der Brasserie Karte, bei Bestellung eines Hauptgerichtes/Menus-
je Nachbestellung p.P. € 4,90*

Zu Bier & Wein

Grüne Oliventapenade mit Brötchen
€ 3,50

Salzmandeln
€ 3,50

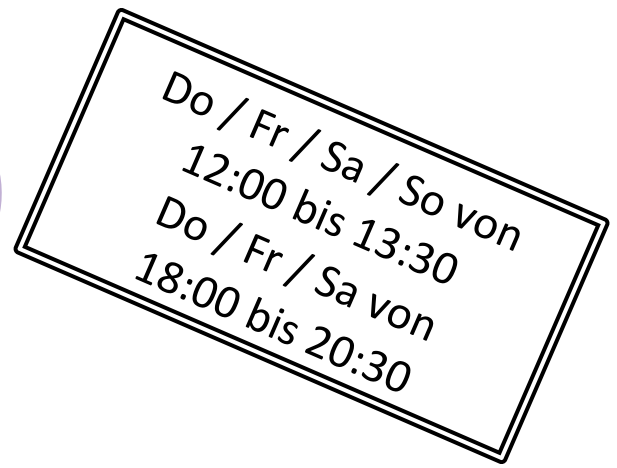
Französischer Bayonne Schinken und Chorizo Saucisson,
baskischer Ossau Irraty - Käse, Picholine Oliven, Échiré Butter
€ 12,50

Vorspeisen

Orientalisches Couscous
mit Pfefferminze & Kichererbsen - *vegan*
€ 9,90

Gebatene Calamaris & Sepia
Kräuter und marinierte Blattsalate
€ 13,50

Geflügelleber Mousse ^{2,3,7,8}
Tomaten Coulis
€ 11,90



Hauptgerichte

Ratatouille
Traditionelles Ratatouille mit Reis– *vegan*
€ 14,90

Rotbarsch en Papillote ^{1,2,6,7}
mit provençalischen Aromen, konfierter Zwiebel, Tomaten & Oliven
€ 18,90

Steak / frites
Rumpsteak von der Fleischerei *Martin Klaus* aus Bockhorst,
Grüne Pfeffer Sauce & Pommes frites
€ 19,50

Dessert

Tagesdesserts aus der Theke
€ 6,90

Käse

3er Käseteller der Fromagerie „Tourrette“ aus Strassbourg
mit hausgemachtem Chutney
€ 8,90

Menü

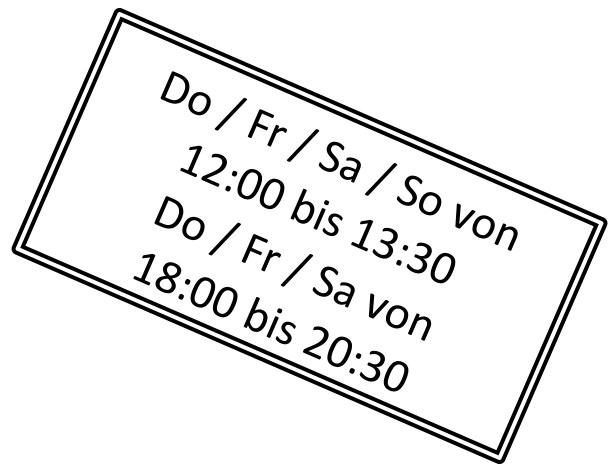
Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen, Sie haben die freie Auswahl:

Vorspeise
Hauptgericht
Dessert
-nach Wahl der Karte-

€ 28,20

Vorspeise
Hauptgericht
Käse
Dessert
-nach Wahl der Karte-

€ 34,20



Für die kleinen Gäste

Fischstäbchen
mit Blubb-Spinat, Spiegelei und Pommes frites
€ 6,50

Kleines Hacksteak
mit Erbsen und Möhren, dazu Pommes frites
€ 6,50

Pfannkuchen
Zum Selbst-Belegen: Apfelkompott - Knusperkugeln - Bunte Streusel
€ 6,20

Butternudeln
€ 4,50

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|----|---|
| 1 | mit Farbstoff |
| 2 | mit Konservierungsstoff |
| 3 | mit Antioxidationsmittel |
| 4 | mit Geschmacksverstärker |
| 5 | geschwefelt |
| 6 | geschwärzt |
| 7 | mit Phosphat |
| 8 | mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) |
| 9 | koffeinhaltig |
| 10 | chininhaltig |
| 11 | mit Süßungsmitteln |
| 13 | gewachst |