

S O U P E	
Bouillon ^{SE} Rinderrippe, Gemüse, Schnittlauch	 12
Bisque d’Homard ^{K,L,SE} kanadischer Hummer, Zuckerschote, Mango	 16

S A L A D E	
Salade verte ^{G,GW,SN,SY} Kopfsalat, Schalottenknusper, Zitronen-Vinaigrette	 12
Salade de Crevettes ^{G,GW,K,SE,SN,SY} Kopfsalat, Avocado, Garnele, Estragonmayonnaise, Zitronen-Vinaigrette	 24
Salade d’Homard ^{E,K,L,SE,SN} kanadischer Hummer, Fenchel, Staudensellerie, Orange, Mayonnaise, Estragon, Frisée	 28

E N T R É E	
Huîtres ^W Zitrone, Schalotten-Vinaigrette	
Peter Pan no. 4 <i>oder</i>	1 Stk. 3,5
Fine de Claire no. 2 <i>oder</i>	1 Stk. 5,5
Gillardeau no. 2	1 Stk. 6
Artichaut ^{SN} gekochte Artischocke, Vinaigrette	 16
Camembert ^{G,GW,L,W} gebackener Camembert, Preiselbeeren, Salat	 16
Saumon sur Patates rissolées ^{F,L} hausgebeizter Lachs, Kartoffelrösti, Schalotten - Crème Fraîche, Kerbelsalat	 18
Crevettes ^{E,K,SN} gebratene Garnelen, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Zitronenmayonnaise	¼ kg 26 ½ kg 42 1 kg 76
Escargots ^{L,W} Weinbergschnecken, Knoblauch, Kräuterbutter, Petersilie	 14
Terrine de Foie Gras ^{G,GW,L} Entenstopfleberterrine, Sauerteigbrot, Chutney	 18
Tatar de Boeuf Rindertatar, Tomaten, Oliven, Pinienkerne, Olivenöl	klein 18 groß 24
Ris de Veau ^{E,G,GW,L,SN} ausgebackener Kalbsbries, Imperial Kaviar, Crème Fraîche	 18
Môelle ^{G,GW,L} gegrilltes Knochenmark, Sauerteigbrot mit Imperial Kaviar	 12 10 g + 20 30 g + 60 50 g + 100 mit Rindertatar + 10
Foie Gras ^{G,GW,L,SE} gebratene Entenstopfleber, Selleriepüree, Feigen, Brioche	 26

P L A T P R I N C I P A L	
Cuisine végétarienne	
Croque Monsieur Truffe 17 Sauerteigbrot, Trüffel, Bergkäse, Béchamel, gepickeltes Gemüse ^{E,G,GW,L,SN}	
Poireau 22 gegrillter Lauch, Kartoffel-Lauch-Püree, Tomaten, Oliventapenade, Pinienkerne ^L	
Patates rissolées 26 Kartoffelrösti, Morchelrahm, Kräutersalat ^{E,G,GW,L,SE}	
Nouilles de Patate 28 Kartoffelnudel, Sellerie, Trüffel, Eigelb ^{E,G,GW,L,SE}	
Otto d’orge perlée 24 Perlgraupen, Pilze, Hartkäse, Kräutersalat ^{L,SE}	
Poisson et fruits de mer	
Saumon 28 konfierter Lachs, Selleriepüree, Beurre blanc, Saiblingskaviar ^{F,L,SE}	
Loup de Mer 49 gebratener Wolfsbarsch, Ruinart rosé Champagne-Sauce, 5g Imperial Kaviar ^{F,L,SE}	
Viande	
Poulet 24 Hühnerbrust, Morchelrahm, Gremolata ^{L,SE}	
Cordon Bleu 33 Kalbsschnitzel, Kochschinken, Bergkäse ^{G,GW,L,E}	
Steak frites 33 250g Rumpsteak, Sauce Béarnaise, Pommes frites ^{E,L,SN}	
Filet de Boeuf au Poivre 59 180g gebratenes Rinderfilet, Pfeffersauce ^{L,SE,SN}	
Filet de Boeuf Rossini 89 180g Rinderfilet & Foie Gras gebraten, Jus, Trüffel ^{L,SE}	
Queue de Boeuf 26 geschmorter Ochsenschwanz, Perlzwiebeln ^{L,SE}	

A C C O M P A G N E M E N T	
Salade composée ^{G,GW,SE,SN,SY} Beilagensalat	 7
Patate cuite au Bouillon ^{SE} Kartoffeln in Brühe, Petersilie	 7
Gratin de Patate ^L Kartoffelgratin	 7
Purée de Patate ^L Kartoffelpüree	 7
Pommes frites	 7
Carottes ^L Karotten, Butter, Petersilie	 7
Epinard ^L Spinat, Butter, Knoblauch	 8
Chou-rave ^L Kohlrabi, Butter, Kerbel	 7
Romanesco ^L Romanesco, Butter, Haselnuss	 8
Chicorée ^L Chicorée, Gruyère	 9
Morilles ^{L,SE} Morchelrahm, Schnittlauch	 19

D E S S E R T	
Le Coeur ^{L,S} weiße Schokoladen-Ingwer Mousse, Kokos, Passionsfrucht, Sesam	 14
Tarte Tatin ^{E,G,GW,L} Apfel, Blätterteig, Karamell, Crème Chantilly	 14
Crêpe Suzette ^{E,G,GW,L} Orangen, Vanille Eis	 10
Chou Chocolat ^{E,G,GW,L} Windbeutel, Vanille Eis, Schlagsahne, Schokoladensauce	 14
Crème Brûlée lavende ^{E,L}	 10
Sorbet Sorbet Trio	 12

Fromage 16 Affineur Sebastian Gorius Augusta ^L
--

B O I S S O N S	
	Glas 0,1 l
Perrier Jouet	 16
Perrier Jouet Blason Rosé	 26
Ruinart R	 20
Ruinart Rosé	 24
Vöslauer Mineralwasser prickelnd / still	0,25 l 3,5 0,75 l 8,5
Coca Cola classic / zero	0,2 l 5
Sprite	0,2 l 5
Orangina classic / rouge	0,25l 6
Bauer Apfelsaft	 5
Tegernseer Helles	0,33 l Flasche 6
Berliner Berg Pils	0,33 l Flasche 6
Berliner Berg alkoholfrei	0,33 l Flasche 6
Espresso	 2,5
Espresso Double	 4
Americano	 4
Cappuccino	 4,5

Alle Preise in EUR inkl. gesetzlicher MwSt. und Service.
Für Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.
All prices are in EUR, including VAT and service.

For information on allergens or additives, please ask our service staff.
E - Ei / egg, EN - Erdnüsse / peanuts, F - Fisch / fish, G - Gluten / gluten, GW - Gluten (Weizen) / gluten (wheat),
K - Krebstier / crustacea, L - Laktose / lactose, LU - Lupine / lupine, S - Sesam / sesame, SC - Schwefel / sulfur, SE -
Sellerie / celery, SF - Schalenfrüchte / shell fruits, SN - Senf / mustard, SY - Soja / soy, W - Weichtiere / molluscan

MANON
brasserie nouvelle

A L A C A R T E