



## BRASSERIE AM THIE

### Vorspeisen

Tatar vom Kalb mit Spargel, Eigelb Topimabur und geröstetes Brot	13,50 €
Bouillabaisse von Edelfischen mit Sauce Rouille und Gemüse	12,00 €
Kräuter Salat mit Himbeeren und Belper Knolle	8,50 €
Jakobsmuscheln gebraten mit Zucchini, fermentiertem Knoblauch und Safranschaum	15,00 €

### Dessert

Birne Helene mit Schokolade, Vanille und Granola	9,00 €
Dreierlei Sorbet 1 Kugel 3,00 €	8,00 €
3 Stück Käse mit Rotweifeige Nüssen und Senf	12,00 €

### 3 Gang Menü

### Hauptgänge

Blutwurst vom Blutwurstritter "Himmel und Erde" mit Schalotten, Apfel, Nussbutterstampf	21,00 €
180 g Entrecôte mit Café de Paris, Champignons und Trüffelpüree	33,00 €
Spargel von Lahmann gegrillt mit Bärlauchgremolata, Sauce Maltaise und Kartoffeln	19,00 €
Mit Loup de Mer	29,00 €
Artischocke a la Barigoul mit Kohl, Karotte, Tomate und Safran Schaum	17,00 €

Jakobsmuschel gebraten  
mit Zucchini und fermentiertem Knoblauch

\*\*\*

180 g Entrecôte mit Café de Paris,  
Champignons und Trüffelpüree

\*\*\*

Birne Helene mit Schokolade,  
Vanille und Granola

3 Gang Menü 49,00 €

Weinbegleitung jeweils 0,1 l / Dessert 5 cl  
25,00 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien  
sprechen Sie uns bitte an!!