



BRASSERIE AM THIE

Vorspeisen

Tatar vom Kalb mit
Eigelbcreme, schwarzem Senf
Bauernbrot und Zwiebel 15,50€

Jakobsmuschel mit Zucchini,
Safranschaum, Herbsttrompeten
und Selleriecreme 14,50€

Ceasar Salat mit Mimolette
Croutons, Kirschtomaten 9,50€
wahlweise mit Garnele 14,00€

Bouillabaisse
Fisch, Garnele, Fenchel,
Sauce Rouille und Brotchip 13,50€

Dessert

Dreierlei Sorbet 8,00€
Mandarine, Kirsch, Holunderbeere,
Schokolade, Vanille
1 Kugel 3,00€

Creme Brûlée mit Tonkabohne,
Apfelragout und Vanilleeis 9,50€

Bei Unverträglichkeiten oder
Allergien
sprechen Sie uns bitte an!!

Hauptgänge

Rumpsteak mit getrüffelten
Kartoffeln, Café de Paris Butter
und Speckbohnen 30,50€

Coq au Vin von der Brust (Kikok)
mit Nussbutterstampf, glacierten
Karotten und Demi Glace 28,00€

Lachs mit Pariser Nocken,
Safranschaum und glacierten
Möhren 26,50€

Gebratene Pariser Nocken,
zweierlei vom Kürbis, bunte
Kirschtomaten und
Safranschaum 18,00€

3 Gang Menü

Bouillabaisse
Fisch, Garnele, Fenchel,
Sauce Rouille und Brotchip

Rumpsteak mit getrüffelten
Kartoffeln, Café de Paris Butter
und Speckbohnen

Creme Brûlée mit Tonkabohne,
Apfelragout und Vanilleeis

3 Gang Menü 54,00 €