

# Speisekarte

## BRASSERIE **CHEZ MANU**

# BRASSERIE CHEZ MANU

## UNSERE VORSPEISEN

### PLATTE "CHEZ MANU" | 17 €

SCHINKEN, ENTEN-SALAMI, FORELLE, BUTTER AUS DER NORMANDIE, CORNICHONS, OLIVEN UND BROT

1, 3, 7, 10

### HAUSGEMACHTE LEBERPASTETE | 12 €

FEINE PASTETE NACH EIGENKREATION, DAZU CROÛTONS UND EIN FRISCHER BEILAGENSALAT

1, 7

### VOL-AU-VENT | 15 €

ZARTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK MIT BLUTWURST, KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

1, 3, 7

### ZWIEBELSUPPE | 11 €

MIT ÜBERBACKENEM MORBIER (EINEM FRANZÖSISCHEN ROHMILCHKÄSE AUS DER REGION JURA)

1, 7

### SALAT "DE BREBIS" | KLEIN 9 € | GROB 16 €

MIT KARAMELLISIERTEM SCHAFSKÄSE, MARONEN, WALNÜSSE & BIRNEN

1, 10, 8, 7



## LES HUITRES

### 3 FRISCHE AUSTERN | 9 €

"FINE DE CLAIRE" SERVIERT MIT ZITRONE UND SCHALOTTENESSIG

### 6 FRISCHE AUSTERN | 16 €

"FINE DE CLAIRE" SERVIERT MIT ZITRONE UND SCHALOTTENESSIG

## FLAMMKUCHEN

### "LA VÉGETARIENNE" | 15 €

MIT KÜRBIS, BIRNEN, RUCOLA, KÜRBISKERNEN UND SCHAFSKÄSE

1, 7, 8

### "LA CLASSIQUE" | 17 €

MIT PIKANTER LAMM-RIND-WURST, ZWIEBELN UND MAROKKANISCHER SAUCE

1, 7, 8



BRASSERIE  
**CHEZ MANU**

**UNSERE  
HAUPTSPEISEN**



**COMTÉ RAVIOLES | 19 €**

RAVIOLI IN CREMIGER COMTÉ  
(NUSSIG-AROMATISCHER HARTKÄSE)-  
SAHNE SAUCE MIT SAUTIERTEN  
CHAMPIGNONS

1, 3, 7

**HÄHNCHEN TAJINE | 22 €**

"KRÉOLISCHE ART" MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI,  
PAPRIKA UND GETROCKNETEN PFLAUMEN

7

**WOLFSBARSCH | 32 €**

GEGARTES WOLFSBARSCHFILET "SOUS VIDE" MIT  
FENCHEL

3, 4, 10

**BOUILLABAISSE | 29 €**

MIT HEIMISCHEM FISCH, MEDITERRANEM  
GEMÜSE, SAFRAN-AIOLI UND  
KNOBLAUCHBROT

3, 4, 10, 4

**MORTEAU & CROZETS | 23 €**

AROMATISCHE, TRADITIONELL GERÄUCHERTE  
MOREAU-WURST AUS DEM JURA, SERVIERT  
MIT CREMIGEN COMTÉ-CROZETS UND EINER  
KRÄFTIGEN ROTWEINSAUCE

1, 7, 12, 3

**RINDERSCHMORBRATEN | 27 €**

ZARTER SCHMORBRATEN MIT KAROTTEN,  
CHAMPIGNONS UND CREMIGEM  
KARTOFFELGRATIN

7

**ENTENCONFIT | 28 €**

GESCHMORTE ENTENKEULE, VERFEINERT MIT  
GERÖSTETEM SICHUANPFEFFER UND SERVIERT  
MIT CREMIGEM FENCHEL-PÜREE-  
EINE FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄT AUS DEM  
SÜDWESTEN, NEU INTERPRETIERT

7

**ENTRECÔTE CA. 200G | 29 €**

ZARTES ENTRECÔTE MIT KARTOFFELGRATIN,  
SAISONALEM GEMÜSE UND KLASSISCHER  
SAUCE BÉARNAISE

7, 10

**RINDERFILET CA. 250G | 39 €**

ZARTES RINDERFILET MIT GRÜNER  
PFEFFERSAUCE, KAROTTEN, CHAMPIGNONS UND  
CREMIGEM KARTOFFELGRATIN

7, 10

BRASSERIE  
**CHEZ MANU**

**MENU LE GOÛTER**

VON 16 UHR BIS 18 UHR

TAGESGERICHT

+

1 GLAS WEIN 0,2 L

ODER

9 AUSTERN

+

1 GLAS WEIN 0,2 L



25 €

**MENU DE LA MAISON**

GEMISCHTE VORSPEISEPLATTE  
TOAST, ENTEN-SALAMI, KRÄUTER-  
CRÈME, GERÄUCHERTES  
FORELLENFILET, ZIEGENKÄSE  
BUTTER AUS DER NORMANDIE,  
CORNICHONS, OLIVEN

AUSWAHL AUS ALLEN  
HAUPTGERICHTEN  
RINDERFILET + 7 €

DESSERT NACH  
EMPFEHLUNG DES CHEFS

ODER

KÄSE-TELLER

45 €

1, 3, 4, 7

«Chez nous, on savoure sans se compliquer la vie.»

# UNSERE KÄSEFONDUES

« La Fondue, c'est bon et ça met de bonne humeur »



## FONDUE AUS DEM JURA

(KLASSISCH & MILD)

AB 2 PERSONEN

COMTÉ-KÄSE, MORBIER, WEISSWEIN

SERVIERT IM KÄSEFONDUE-TOPF

MIT

1 BROTKORB UND FRISCHEM SALAT

27 € P.P.

## FONDUE AUS DER NORMANDIE

(KRÄFTIG & AROMATISCH)

AB 2 PERSONEN

PONT L'EVÈQUE, LIVAROT,  
CAMEMBERT, ISIGNY-CRÈME FRAÎCHE,  
CIDRE, CALVADOS

SERVIERT IM KÄSEFONDUE-TOPF

MIT

1 BROTKORB UND FRISCHEM SALAT

29 € P.P.

EIN BROTKORB IST IM MENÜPREIS INBEGRIFFEN, FÜR JEDEN WEITEREN BERECHNEN WIR 2,50 €

« L'appétit vient en mangeant... »



## KLEINE WURSTPLATTE

MORTEAU-WURST, BUTTER,  
CORNICHONS,  
SCHINKEN UND KARTOFFELN

9 €

## KLEINE GEMÜSEPLATTE

BLUMENKOHL, KÜRBIS,  
GEGRILLTE PILZE,  
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN,  
OFENKARTOFFELN,  
KRÄUTER-DIP

9 €

BRASSERIE  
**CHEZ MANU**

**UNSERE HAUSGEMACHTEN  
DESSERTS**

**RIZ AU LAIT | 7 €**

FEINER MILCHREIS MIT SALZKARAMELL UND  
GERÖSTETEN MANDELN

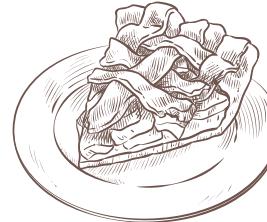
7



**CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE  
CONFITE | 8 €**

CREMIGE VANILLE MIT KNUSPRIGEM  
KARAMELL UND EINER DEZENTEN  
ORANGENNOTE

3, 7



**MOUSSE AU CHOCOLAT | 8 €**

LUFTIGE MOUSSE AUS HOCHWERTIGER  
DUNKLER SCHOKOLADE MIT ZARTER  
KAKAONOTE

3, 7

**OMAS APFELTORTE | 8 €**

APFELTORTE NACH TRADITIONELLEM REZEPT  
AUS DER NORMANDIE OHNE TEIG

3, 7, 8, 12, 5, 1

**KÄSETELLER**

**KÄSESELECTION | 19 €**

NACH AUSWAHL UNSERER TAGESKÄSE



SEHR GEEHRTE GÄSTE, LAUT GESETZ SIND WIR VERPFLICHTET, IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTENE ALLERGENE AUSZUWEISEN. ES HANDELT SICH DABEI UM DIE 13 HAUPTALLERGENE, DIE SIE DER IM LOKAL AUSGEHÄNGTEN LISTE ENTNEHMEN KÖNNEN.

WIR NEHMEN DIESE VORGABEN SEHR ERNST UND ACHTEN SORGFÄLTIG AUF DIE ANGABEN UNSERER LIEFERANTEN. DENNOCH KÖNNEN WIR TROTZ GRÖBTER SORGFALT KEINE HUNDERTPROZENTIGE SICHERHEIT GARANTIEREN, DASS ES NICHT ZU UNBEABSICHTIGTEN KREUZKONTAMINATIONEN KOMMT.

BITTE INFORMIEREN SIE DAHER VOR IHRER BESTELLUNG UNBEDINGT UNSEREN SERVICE ÜBER EVENTUELL BESTEHENDE ALLERGENEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN. UNSERE KÜCHE WIRD ANSCHLIEBEND PRÜFEN, OB DAS GEWÜNSCHTE GERICHT FÜR SIE GEEIGNET IST. FALLS DIES NICHT MÖGLICH SEIN SOLLTE, BERATEN WIR SIE GERN ZU ALTERNATIVEN SPEISEN.

DIE 13 HAUPTALLERGENE SIND NATÜRLICHE BESTANDTEILE VIELER LEBENSMITTEL UND DAHER NICHT VOLLSTÄNDIG AUS UNSERER KÜCHE ZU VERBANNEN.. SIE SIND EIN WICHTIGER TEIL EINER AUSGEWOGENEN ERNÄHRUNG, WESHALB WIR SPEISEN NICHT KÜNSTLICH VERÄNDERN ODER INHALTSSTOFFE ENTFERNEN, DIE FÜR BESTIMMTE GERICHTE ESSENZIELL SIND.

## ALLERGENE

- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE)
- 2 KREBSTIERE WIE KREBSE, GARNELEN, KRABBEN, HUMMER, ETC.
- 3 EIER
- 4 FISCH
- 5 ERDNÜSSE
- 6 SOJA
- 7 MILCH (EINSCHLIEBLICH LAKTOSE)
- 8 SCHALENFRÜCHTE (NAMENTLICH MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE, QUEENSLANDNÜSSE)
- 9 SELLERIE
- 10 SENF
- 11 SESAMSAMEN
- 12 SCHWEFELOXID UND SULFITE (AB 10 MG PRO KG ODER L)
- 13 SÜBLUPINEN