

Speisekarte

BRASSERIE
CHEZ MANU

DAS HALENSEE®
STRAND. PARK. RESTAURANT.



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 € | GROSS 16 €

MIT KARAMELLISIERTEM SCHAFSKÄSE, MARONEN,
WALNÜSSE & BIRNEN

1, 10, 8, 7

LES HUÎTRES

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 VÉGÉTARIENNE" | 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
(NUSSZIG-AROMATISCHER HARTKÄSE)-
SAHNESAUCE MIT SAUTIERTEN
CHAMPIGNONS

1, 3, 7

RINDERSCHMORBRATEN | 27 €

ZARTER SCHMORBRATEN MIT KAROTTEN,
CHAMPIGNONS UND CREMIGEM
KARTOFFELGRATIN

7

HÄHNCHEN TAJINE | 22 €

„KRÉOLISCHE ART“ MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI,
PAPRIKA UND GETROCKNETEN PFLAUMEN

7

ENTENCONFIT | 28 €

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

7

WOLFSBARSCH | 32 €

GEGARTES WOLFSBARSCHFILET „SOUS VIDE“ MIT
FENCHEL

3, 4, 10

ENTRECÔTE CA. 200G | 29 €

ZARTES ENTRECÔTE MIT KARTOFFELGRATIN,
SAISONALEM GEMÜSE UND KLASSISCHER
SAUCE BÉARNAISE

7, 10

BOUILLABAISSE | 29 €

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

3, 4, 10, 4

RINDERFILET CA. 250G | 39 €

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

7, 10

MORTEAU & CROZETS | 23 €

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

1, 7, 12, 3

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, WEIBWEIN

SERVIERT IM KÄSEFONDUE-TOPF
MIT
1 BROTKORB UND FRISCHEM SALAT

27 € P.P.

7

FONDUE AUS DER NORMANDIE (KRÄFTIG & AROMATISCH) AB 2 PERSONEN

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

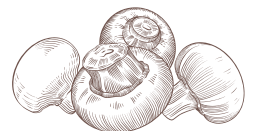
SERVIERT IM KÄSEFONDUE-TOPF
MIT
1 BROTKORB UND FRISCHEM SALAT

29 € P.P.

7

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 €

7

KLEINE GEMÜSEPLATTE

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

9 €

7

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 €

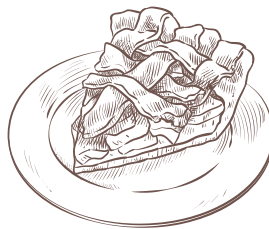
LUFTIGE MOUSSE AUS HOCHWERTIGER
DUNKLER SCHOKOLADE MIT ZARTER
KAKAONOTE

3, 7

OMAS APFELTORTE | 8 €

APFELTORTE NACH TRADITIONELLEM REZEPT
AUS DER NORMANDIE OHNE TEIG

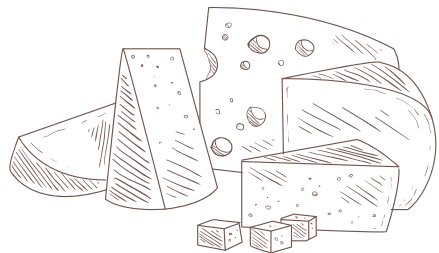
3, 7, 8, 12, 5, 1



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 GRÖßTER 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 ALLERGIEEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN. UNSERE KÜCHE WIRD ANSCHLIEßEND 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 (EINSCHLIEßLICH 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