

Speisekarte

BRASSERIE
CHEZ MANU

DAS HALENSEE®
STRAND. PARK. RESTAURANT.



BRASSERIE CHEZ MANU



UNSERE VORSPEISEN

PLATTE "CHEZ MANU" | 18 €

LANDPASTETE, BUTTER, CORNICHONS,
MARINIERT ZUCCHINI UND ARTISCHOKENHERZEN
ZIEGENFRISCHKÄSE, OLIVEN UND BROT

1, 3, 7, 10

HAUSGEMACHTE LEBERPASTETE | 14 €

FEINE PASTETE NACH EIGENKREATION, DAZU BRIOCHE
UND EIN FRISCHER BEILAGENSALAT

1, 7

SEBSTGEMACHTER MARINIERTER LACHS NACH GRAVED-LACHS-ART | 16 €

DAZU FENCHEL, SENF-DILL-SAUCE, BRIOCHE

1, 3, 7

FISCH-SUPPE "SÉTOISE-ART" | 15 €

EINE TRADITIONELLE FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE AUS
SÜD-FRANKREICH, SERVIERT MIT CROÛTONS, ROUILLE
UND GERIEBENEM KÄSE

1, 7

CROTTIN DE CHAVIGNOL SALAT | 16 €

GEMISCHTER SALAT AUS GEBACKENEM "CROTTIN DE
CHAVIGNOL", MARINIERTEN APRIKOSEN, GERÖSTETEN
MANDELN, BASILIKUM UND CROÛTONS

1, 10, 8, 7

LES HUÎTRES

3 FRISCHE AUSTERN | 11 €

"FINE DE CLAIRE" SERVIERT MIT ZITRONE UND
SCHALOTTENESSIG

6 FRISCHE AUSTERN | 18 €

"FINE DE CLAIRE" SERVIERT MIT ZITRONE UND
SCHALOTTENESSIG

FLAMMKUCHEN

"LA SAISONALE" | 18 €

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN MIT PFEFFERLINGEN
UND CHAMPIGNONS

1, 7, 8

"LA CLASSIQUE" | 17 €

ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN MIT SPECK
UND ZWIEBELN

1, 7, 8



BRASSERIE CHEZ MANU

UNSERE HAUPTSPEISEN



GEFÜLLTE PAPRIKA AUS DEM OFEN | 22 €

PAPRIKA GEFÜLLT MIT BULGUR UND FRISCHEN KRÄUTERN, MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND SERVIERT MIT ZITRONEN-TAHINI-SAUCE
1, 3, 7

CONFIT DE CANARD | 26 €

ENTEN-CONFIT MIT FRISCHEN FEIGEN, PFEFFERLINGEN UND DRILLINGSKARTOFFELN
SERVIERT MIT SALAT
7

BOUCHOT-MUSCHELN 27 €

IHREN NAMEN VERDANKEN SIE DEN BOUCHOTS, DEN TRADITIONELLEN EICHENHOLZPFÄHLEN IM WATTENMEER, AN DENEN SIE GEZÜCHTET, (GEBIET BRETAGNE) SERVIERT MIT POMMES
3, 4, 10

SEETEUFELMEDAILLON | 29 €

SEETEUFELMEDAILLON AN SAUCE-VIERGE, VERFEINERT MIT MEERESALGEN, DAZU SAISONALES GEMÜSE
3, 4, 10, 4

RINDERSCHMORBRATEN | 29 €

ZARTER SCHMORBRATEN MIT KAROTTEN, CHAMPIGNONS UND DRILLINGSKARTOFFELN
7

MAISHÄHNCHEN "MÈRE BLANC" | 27 €

MAISHÄHNCHEN MIT SAHNESAUCE, PFEFFERLINGEN UND DRILLINGSKARTOFFELN
7

RINDERTARTAR | 120G 18 € | 200G 26 €

TRADITIONELLES RINDERTARTAR MIT POMMES
1, 10, 8, 7

STEAK MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE | 29 €

RINDERSTEAK MIT GRÜNER PFEFFER SAUCE, DAZU POMMES UND SALAT
7, 10

BRASSERIE CHEZ MANU

UNSERE HAUSGEMachten DESSERTS

RIZ AU LAIT | 7 €

FEINERMILCHREISMITSALZKARAMELL UND
GERÖSTETEN MANDELN

7



SCHOKOLADENFONDANT | 8 €

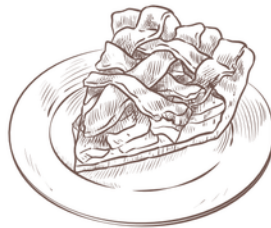
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT FLÜSSIGEM KERN

3,7

CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE CONFITE | 8 €

KLASSISCHE VANILLE-CRÈME-BRÛLÉE MIT
KNUSPRIGER KARAMELLKRUSTE UND EINER
DEZENTEN ORANGENNOTE

3,7



OMAS APFELTORTE | 8 €

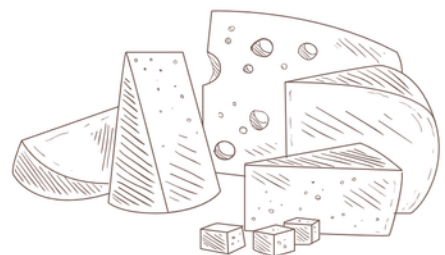
APFELTORTENACHTRADITIONELLEM REZEPT
AUS DER NORMANDIE OHNE TEIG

3, 7, 8, 12, 5, 1

KÄSETELLER

KÄSESELEKTION | 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 ALLERGIEN 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