

Speisekarte

BRASSERIE
CHEZ MANU

DAS HALENSEE®
STRAND. PARK. RESTAURANT.



BRASSERIE CHEZ MANU



UNSERE VORSPEISEN

PLATTE "CHEZ MANU" | 17 €

LANDPASTETE, BUTTER AUS DER NORMANDIE,
CORNICHONS, RÄUCHERFORELLE, „MEERRETTICH DIP“,
OLIVEN UND BROT

1, 3, 7, 10

HAUSGEMACHTE LEBERPASTETE | 12 €

FEINE PASTETE NACH EIGENKREATION, DAZU
CROÛTONS UND EIN FRISCHER BEILAGENSALAT

1, 7

SALADE GOURMANDE TERRE ET MER | 15 €

SALAT AUS GRÜNEN LINSEN MIT GERÄUCHERTEM LACHS
UND GRAPEFRUIT

1, 3, 7

ARGENTEUIL-SUPPE | 14 €

EIN TRADITIONELLES FRANZÖSISCHES GERICHT MIT
URSPRUNG IN ARGENTEUIL BEI PARIS - EINER STADT, DIE
IM 19. JAHRHUNDERT IHREN EXZELLENTEN SPARGEL
BERÜHMT WAR.

DOUCEUR DE POIREAUX AUX ACCENTS D'ORIENT 13 €

KARAMELLISIERTER PORREE, ZITRONE, JOGHURTCRÈME
MIT SAFRAN, EI-BRUNOISE, KRÄUTER

1, 10, 8, 7

LES HUÎTRES

3 FRISCHE AUSTERN | 10 €

"FINE DE CLAIRE" SERVIERT MIT ZITRONE UND
SCHALOTTENESSIG

6 FRISCHE AUSTERN | 17 €

"FINE DE CLAIRE" SERVIERT MIT ZITRONE UND
SCHALOTTENESSIG

FLAMMKUCHEN

"LA SAISONALE" | 16 €

VEGETARISCHE, FLAMMKUCHEN MIT SAUCE
HOLLANDAISE, GRÜNE SPARGEL, ZWIEBELN UND
RADIESCHEN

1, 7, 8

"LA CLASSIQUE" | 17 €

ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN MIT SPECK
UND ZWIEBELN

1, 7, 8



BRASSERIE CHEZ MANU

UNSERE HAUPTSPEISEN



COMTÉ RAVIOLES | 19 €

RAVIOLI IN CREMIGER COMTÉ (NUSSIG-AROMATISCHER HARTKÄSE) - SAHNESAUCE MIT TRÜFFEL

1, 3, 7

RINDERSCHMORBRATEN | 27 €

ZARTER SCHMORBRATEN MIT KAROTTEN, CHAMPIGNONS UND DRILLINGSKARTOFFELN

7

GESCHMORTE LAMMHÜFTE AUS DEM OFEN | 29 €

LAMMHÜFTE IM ROTWEIN SAUCE, KAROTTEN, CHAMPIGNONS UND POMMES RISSOLÉES

7

LAPIN À LA MOUTARDE | 28 €

GESCHMORTE KANINCHENKEULE, SENF SAUCE, KAROTTEN SERVIERT MIT CREMIGEM SELERIE-PÜREE

7

SEIL - MIESMUSCHELN | 27 €

AUS DEN GESCHÜTZTEN GEWÄSSERN DER ROARINGWATER BAY, NACH BRETONISCHER ART IN WEIßWEIN MIT SCHALOTTEN, SERVIERT MIT ROSMARIN-KARTOFFELN

3, 4, 10

RINDERTARTAR | 150G 18 € | 220G 26 €

TRADITIONELLES RINDERTARTAR MIT KNUSPRIG GEBRATENEN ROSMARIN-DRILLINGSKARTOFFELN

1, 10, 8, 7

POISSON DU JOUR | 28 €

ZANDERFILET MIT FRÜHLINGSSPARGEL, POMMES RISSOLÉES UND MORCHELSAUCE

3, 4, 10, 4

STEAK À L'ÉCHALOTTE | 29 €

ZARTES RINDERSTEAK MIT SCHALOTTENSAUCE, DAZU ROSMARIN-KARTOFFELN UND SALAT

7, 10

BRASSERIE CHEZ MANU

UNSERE HAUSGEMachten DESSERTS

RIZ AU LAIT | 8 €

FEINER MILCHREIS MIT SALZKARAMELL UND
GERÖSTETEN MANDELN

7



FONDANT AU CHOCOLAT | 9 €

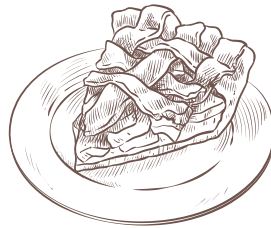
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT FLÜSSIGEM KERN

3, 7

CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE CONFITE | 8 €

CREMIGE VANILLE MIT KNUSPRIGEM
KARAMELL UND EINER DEZENTEN
ORANGENNOTE

3, 7



OMAS APFELTORTE | 9 €

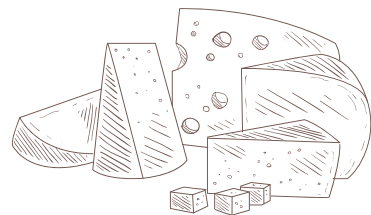
APFELTORTE NACH TRADITIONELLEM REZEPT
AUS DER NORMANDIE OHNE TEIG

3, 7, 8, 12, 5, 1

KÄSETELLER

KÄSESELEKTION | 19 €

NACH AUSWAHL UNSERER TAGESKÄSE



LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

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 GRÖBSTER 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 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