



Brasserie am Markt



*Herzlich Willkommen
in der Brasserie am Markt in Haldensleben*



*Brasserie am Markt- das heißt moderne und gepflegte Gastronomie
erleben*

*Frische deutsch-französische Küche in angenehmer
Atmosphäre genießen, egal ob mit Familie, Freunden
oder Geschäftspartnern*

*Wenn Sie es schätzen, dass in der Küche nur das beste verwendet
wird was die Jahreszeit zu bieten hat, sind Sie bei uns genau richtig*

*Das Brasserie-Team sorgt dafür
das Sie die ungezwungene Atmosphäre genießen können, sich
wohl fühlen und gerne wiederkommen*

Suppen

*Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne und frischen Baguette*

*Deftige Soljanka
nach "Großmutter's Art" und frischen Baguette*

*Feine grüne Ingwererbsensuppe mit gebackenen Garnelen und
tomatisierter Sahne*

*Unsere Tagesempfehlung
finden Sie auf der Tafel oder einfach
beim Personal erfragen*

Vorspeisen

*Bruschetta
geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln,
Parmesan und Basilikum*

3

Knoblauch-Brot

Anmerkung in unserer Speisekarte:

*1 =Konservierungsmittel , 2 =Farbstoff , 3 =Geschwärzt ,4 =Antioxidationsmittel
,5=Geschmacksverstärker*

Vorspeisen

*Riesengarnelen im Knusperteig
mit Knobi-Dip und Baguette*

*Feines Würzfleisch mit
Hollandaise und Käse gratiniert*

*Mozzarella Sticks
mit zweierlei Dip nach "Küchenchef Art"*

*Knusprig gebackene Champignons
mit hausgemachtem Dip*

*Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet
leicht nappiert mit einer Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette, umstreut
mit frisch geriebenen Parmesan
und frischen Rucola*

*Vorspeisenteller à la "Brasserie"
verschiedene Vorspeisenspezialitäten unseres Hauses - lassen Sie sich
einfach überraschen*

Anmerkung in unserer Speisekarte:

*1 =Konservierungsmittel, 2 =Farbstoff, 3 =Geschwärzt, 4 =Antioxidationsmittel
,5=Geschmacksverstärker*

wählen Sie Ihre Salatvariation

Kleine Salatauswahl der Saison

Bauers Ziegensalat

*Im Sesammantel gebackener Ziegenkäse mit Honig mariniert
auf einer sommerlichen Salatauswahl*

Salatteller Exotik

*Salatauswahl mit exotischen Früchten, gebratenen
Hähnchenbruststreifen und frisch geriebenen Parmesansplitter*

**unsere Salate reichen wir mit Baguette und
Hausdressing oder wahlweise Olivenöl und Balsamico*

Ofenkartoffel trifft Hähnchenspieß und Kräuterschmand

*(Ofenkartoffel mit Kräuterschmand an mediterranen
Hähnchenspießen und einem sommerlichen Salatbouquet)*

Anmerkung in unserer Speisekarte:

*1 =Konservierungsmittel , 2 =Farbstoff , 3 =Geschwärzt ,4 =Antioxidationsmittel
,5=Geschmacksverstärker*

Hauptgänge

Exotischer Steak-Teller

*Iberico-, Känguru und Krokodil-Tail Filet mit
einer Chillli-Kräutersoße und gebackenen Blumenkohl
dazu servieren wir Steak House Potatoes*

*Zweierlei Medaillons vom Rinderfilet und Schweinefilet
auf einer Sauce Bernaise umlegt mit Bohnen im Speckmantel dazu
Kartoffelröstis*

Schlemmermedaillons

*Medaillons vom Schwein mit einer Käse-Kräutersauce,
Speckbohnen, frischen Champignons
dazu reichen wir Steak House Potatoes*

Hamburger Schnitzel

mit Blumenkohl, brauner Butter und Bratkartoffeln

*Haldensleber Altstadteller à la "Brasserie"
mit Bacon und Rosmarin umwickelte Schweinemedaillons auf
mediterranem Gemüse und gebräunten Kartoffeln*

Hauptgänge

*Rosa gebratenes Argentinisches Rumpsteak
unter der Zwiebelkruste auf gebratenen Ratatouille Gemüse
und Steak House Potatoe*

*Winzerpfanne nach "Brasserie-Art"
Schweinerückensteak in einer tomatisierten Championsrahmsauce
mit frischem Gouda gratiniert,
dazu reichen wir Kartoffelröstis*

*Probieren Sie dieses Gericht doch auch mal mit:
Hähnchenbrustfilet
Schweinefilet*

*Steak "au four"
mit frischen Champignons und geb. Kartoffelstreifen
(Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch und Käse)*

*Hähnchenbrustfilet gratiniert mit
Tomate und Mozzarella, frischem Basilikumpesto auf einer pikanten
Paprikarahmsauce und Kartoffelkroketten*

*Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken
mit Kräuterbutter dazu Broccoliröschen, Sauce Hollandaise
und Kartoffelkroketten*

Fisch

*Gebratenes Zanderfilet auf jungen Crevetten,
leicht nappiert mit einer Hummersamtsauce
umlegt mit Broccoliröschen
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln*

*Hamburger "Pannfisch"
gebratenes Seelachsfilet auf einer französischen Dijon-Senf-Sauce
mit Röstkartoffeln
und einer kleinen Salatauswahl der Saison*

Vegetarisch

*Gefüllte Kartoffelschiffchen
mit Tomaten-Mozzarella und Broccoli gefüllte Kartoffelröstis auf
einer Gorgonzolasauce*

*Gebackener Blumenkohl
auf einer Tomaten-Mozzarellasauce
dazu reichen wir Kartoffelröstis*

*Tagliatelle alla Rucola frische Kirsch-Tomaten,
Champignons, Knoblauch und Parmesankäse*

Anmerkung in unserer Speisekarte:

*1 =Konservierungsmittel , 2 =Farbstoff , 3 =Geschwärzt ,4 =Antioxidationsmittel
,5=Geschmacksverstärker*

Flammkuchen

*Elsässer Art

frischer Lauch, geräucherten Schinkenwürfel⁴ und Käse

*Mediterran

geräucherte Schinkenwürfel⁴, Mozzarella, Pesto, Tomaten, Rucola

* mit Bauers Ziegenkäse

Schmand, Ziegenkäse mit Honig, Spinat, Rucola

*Maritim

mit Krabben, Knoblauch, frischen Lauch und Käse

* Spezial

frischer Lauch, in dünne Tranchen geschnittener Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

*Brasserie

mit Hähnchenstreifen, Champignons, frischer Lauch, Käse auf einer Kräutersauce

* Exotik

mit frischer Ananas, Hähnchenbrustfilet, Curry und geriebenen Gouda