

Speisekarte

BRASSERIE  
CHEZ MANU

---

DAS HALENSEE®  
STRAND. PARK. RESTAURANT.



BRASSERIE  
**CHEZ MANU**

**MENU D'APRÈS MIDI**

VON 16 UHR BIS 18 UHR

TAGESGERICHT

+

1 GLAS WEIN 0,2 L

**ODER**

9 AUSTERN

+

1 GLAS WEIN 0,2 L



**25 €**

1, 3, 4, 7

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

# 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 | 13 €

FEINE PASTETE NACH EIGENKREATION, DAZU BRIOCHE  
UND EIN FRISCHER BEILAGENSALAT

1, 7

### SEBSTGEMACHTER MARINIRTER LACHS NACH GRAVED-LACHS-ART | 17 €

DAZU PICKLES-FENCHEL, DILL CRÈME, VOLLKORN  
BAGUETTE & CREVETTES

1, 3, 7

### FISCH-SUPPE "SÉTOISE-ART" | 15 €

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

1, 7

### WASSERMELONEN-SCHAFSKÄSE SALAT | 14 €

WASSERMELONE MIT SCHAFSKÄSE, MINZE, KÜRBIS-ÖL  
CRÈME & KÜRBISKERNE

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 €

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN MIT  
KICHERERBSENCRÈME, KONFIERTEN TOMATEN UND  
AUBERGINEN

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 | 21 €

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

### PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD | 26 €

TRADITIONELLER FRANZÖSISCHER AUFLAUF AUS LANGSAM GESCHMORTER ENTENKEULE (CONFIT DE CANARD), BEDECKT MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE UND GOLDBRAUN ÜBERBACKEN, DAZU FRISCHER SALAT  
7

### BOUCHOT-MUSCHELN 27 €

FRISCHEBOUCHOT-MUSCHELN AUS DER BRETAGNE, SCHONEND GEGART UND KLASSISCH SERVIERT, DAZU KNUSPRIGE POMMES  
3, 4, 10

### DORADENFILET NACH PROVENZALISCHER ART 29 €

ZARTES DORADENFILET AF MEDITERRANEM GEMÜSE MIT PAPRIKA UND ZUCCHINI, VERFEINERT MIT SAUCE VIERGE, DAZU KARTOFFELN

### RINDERSCHMORBRATEN | 28 €

ZARTER SCHMORBRATEN MIT KAROTTEN, CHAMPIGNONS UND DRILLINGSKARTOFFELN  
7

### CORDON BLEU MAISON | 27 €

KNUSPRIG PANIERTES MAISHÄHNCHEN-CORDON-BLEU, GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND COMTÉ-KÄSE, SERVIERT MIT STAMPFKARTOFFELN UND HAUSGEMACHTER TARTARE-SAUCE  
7

### RINDERTARTAR | 120G 18 € | 200G 26 €

TRADITIONELLES RINDERTARTAR SERVIERT MIT POMMES  
1, 10, 8, 7

### STEAK MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE | 29 €

RINDERSTEAK MIT AROMATISCHER GRÜNER PFEFFER SAUCE, DAZU POMMES 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 €

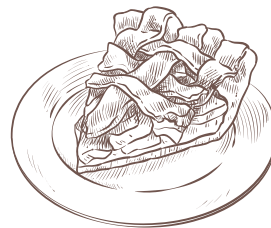
CREMIGE VANILLE MIT KNUSPRIGEM  
KARAMELL UND EINER DEZENTEN  
ORANGENNOTE

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 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