BRASSEREI

DAILY SPECIAL MO-FR
+kleiner Salat oder kleine Suppe
solange der Vorrat reicht

13,9
4,8

Öffnungszeiten

Täglich ab 09:30 Uhr

Brunch

6,4

Sa, So & Feiertage bis 12:30 Uhr

VORSPEISEN

GE

BEEF TATAR klein groß	17,9 27,4
TAGESSUPPE hausgemachtes Brot	8,2
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE Käsecroutons	11,9
FRISCHER LAUWARMER PULPO Selleriecreme & kalabrische Nduja	22,4
FÜLLTE ARTISCHOCKEN MIT OLIVEN Gemüsechips, Zitronen & Bohnenhummus	14,4
GEGRILLTER KÜRBIS	13,9

CAMEMBERT 13,9 aus dem Ofen, karamellisierte Trauben, Walnüsse & hausgemachtes Brot

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 18,9 auf Rohnencreme mit Rucola, Quitte & hausgemachtem Focaccia



Feta & Chili

- SALATE UND SNACKS —

GEMISCHTER SALAT

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE	16,9
Rohnen, Trauben,	
Kürhickerne & hausoemachtes Brot	

FLAMMKUCHEN AUS DEM PIZZAOFEN

ELSÄSSER ART Speck & Lauch	15,9
ENTENBRUST GERÄUCHERT Trüffelricottacreme, eingelegter Zwiebel & Quitte	19,4
VEGETARISCH Rohnencreme, Camembert, Birne & Kürbiscrumble	14,9

FRIES / POMMES

BRASSEREI FRIES mit Dip nach Wahl	6,8

Ketchup Mayo Trüffel - Mayo Diable

FOLLOW US INSTAGRAM: @BRASSEREI_6020

BRASSEREI

HOMEMADE PASTA

SIGNATURE CARBONARA 16,9 original Guanciale ohne Sahne

SIGNATURE AL RAGU 17,4 Nach Rezept von Tante Ceccarelli

VONGOLE 23,9Safrancreme & Pangrattato

KÜRBISBurratacreme & frittierter Salbei

Unsere Pasta wird täglich frisch und liebevoll in unser eigenen Küche aus handverlesenen Zutaten hergestellt.

GNOCCHI

FAMOUS ROHNENGNOCCHI 17,2 (HANDGEMACHT)
Butter & Parmesan

RISOTTI

SCHWARZES RISOTTO 21,4
Radicchio, Salsiccia & Rosso di Montalcino

RISOTTO PULPO 27,9 Oktopus auf offener Flamme gegrillt

RISOTTO VEGETARISCH 19,4 ganze Burrata

HAUPTGERICHTE

FILET & FRIES 40,0
Rinderfilet mit Pfeffer-Cognac Jus
& Brasserei Fries _______

PARISIENNE GOURMAND 32,0
—DON'T CALL IT BURGER

Croissant mit Rinderfilet, karamellisierten Zwiebeln, Dijon-Honigsauce & Brasserei Fries mit Trüffelmajo

CHÈVRE GOURMAND 19,4
-VEGETARISCH

mit karamellisiertem Ziegenkäse & Brasserei Fries mit Trüffelmajo

BOEUF BOURGUIGNON 26,4
Kartoffelgratin

KABELJAUFILET IM BACKPAPIER 26,4 aus dem Ofen Petersilkartoffeln & Gemüsejulienne

NACHSPEISE

AFFOGATO 4,6
TIRAMISU - KLASSISCH 8,2
CRÈME BRÛLÉE 6,2
CRÊPE SUZETTE 12.9

KUCHEN

FRISCHE KUCHEN

Jeden Tag frisch & hausgemacht aus unserer Vitrine

ALLERGENINFORMATIONEN GEMÄSS KODEXEMPFEHLUNG: A= GLUTENHALTIGES GETREIDE, B= KREBSTIERE, C= EIER, D= FISCH, E= ERDNUSS, F=SOJA, G= MILCH ODER LACTOSE, H= SCHALENFRÜCHTE, L= SELLERIE,