

# Brasserie

an der Oker

## Nordfrankreich

### Brioche Kalbsleber „Nomain“

Kalbsleber | Trüffeljus  
Kräuterseitlinge | Schmorzwiebeln  
Brioche

a,d,h,i,j,k,n,o,1,3,4,5,8,11



14.50



23.50

### Antipasti Variation

in Olivenöl gebratenes Gemüse  
gefüllt Oliven | gefüllte Peperoni  
geröstetes Brot

a,f,i,j,10



9.50



12.50

### Hähnchen „Normandie“

gebratene Hühnerbrust | Cidre Apfelsauce  
Zwiebeln | Karotten | Basmatireis

a,h,i,j,k,n,o,8,11



18.50

### Waldpilzrisotto „d'Orléans“

gebratene Champignons | Austernpilze  
Kräuterseitlinge  
kandierte Tomaten | Wildkräutersalat

a,c,g,i,j,16



17.50

### Schmeckt Ihnen unser Brot?

Gerne reichen wir Ihnen etwas nach  
Brotkorb

2.50



Kl. Portion



Große Portion

### Zusatzstoffe

1. Phosphat
2. Konservierungsstoffe
3. Farbstoff
4. Süßungsmittel
5. Antioxidationsmittel
6. Geschmacksverstärker
7. Verdickungsmittel
8. Säuerungsmittel
9. Emulgator

Alle Preise verstehen sich in EUR  
und sind inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.  
Montag bis Sonntag von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

# Brasserie

an der Oker

## Südfrankreich

### Tatar vom Rind

Klassisch pikant gewürzt  
Sauce Tartare | Zwiebeln | Kapern  
Brioche | Butter

a,c,g,i,j



10.50



14.50

## Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

Bio-Doradenfilet	21.50
Lachsfilet	22.50
Zanderfilet	22.50
Jakobsmuscheln	26.80

### „Taboulé très bien“

Bulgur | Lauch | Minze | Tomaten | Nüsse  
Paprikapesto

c,h,j,k,n,o,8,16

### „Provence“

Buttersauce | Dijonsenf  
gegrillter Baby Fenchel  
Tomatenmarmelade | Basmatireis

c,h,j,k,n,o,8,16

### Unsere Weinempfehlung

2017 Côtes du Rhône blanc	0.1l	4.50
"Secret de Famille"	0.2l	9.00
Frankreich	0.75l	29.50

### Burger au Camembert

Laugenbrötchen | Rucola | Camembert  
Preiselbeeren | Süßkartoffelfrites

a,d,h,i,j,k,n,o,1,3,4,5,8,11

Hähnchenbrust-Burger 160g 14.50

### Zusatzstoffe

- 10. Stabilisator
- 11. Geschwefelt
- 12. Geschwärzt
- 13. Gewachst
- 14. Koffein
- 15. Chinin
- 16. Milcheiweiß
- 17. Taurin

# Brasserie

an der Oker

## Unsere Klassiker

### Maulhäppchen Variation

monatlich wechselnd

3 Maulhäppchen 8.50

6 Maulhäppchen 15.00

### Gratinierter Ziegenkäse

Blatt- & Wildkräutersalat

Waldhonig Dressing | Kürbisknusper

Birne | Datteln

8,9,a,h,g,m



6.50



14.50



### Caesar salad

Knuspriger Speck | Croutons

Caesardressing | Parmesanhobel

1,2,5,,a,c,d,g,j,n

13.50

mit gebratener Maispouardenbrust



6.50



16.50

### Burger Brunswick

Briochebrötchen | Mummezwiebeln |

Speck Essiggurken | Spiegelei | Cheddar

Steakfrites

a,d,h,i,j,k,n,o,1,3,4,5,8,11

Rindfleisch-Burger 15.50

### Wiener Schnitzel

Kapern | Zitrone | Bratkartoffeln

Preiselbeeren | Gurkensalat

a,c,g,i,j,l,m,7,9,



16.50



22.50

### Allergene

- a. Gluten
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch

# Brasserie

an der Oker

## Rund um die Welt

### Potage du Jour

Tagessuppe nach Marktangebot

Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal.



3.50



7.00

## Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

### Gegrilltes Fleisch & Brioche

Schweinefilet im Speckmantel

200g 16.80

Entrecôte Jack Creek

250g 36.80

Rumpsteak Jack Creek

250g 31.50

Rinderfilet

200g 31.80

### Saucen

Bratenjus

Café de Paris Butter

Kräuterbutter

### Beilagen

Steakfrites 4.00

Süßkartoffelfrites 4.00

Caesar salad 4.00

Buntes Gemüse 4.00

Spinat & Schmorzwiebeln 4.00

Gebratene Waldpilze 4.00



### Türmergericht am Abend

Jeden Tag ist das Abendgericht  
des Tages - unser Türmergericht



### Vegane Pasta

Tomatensauce | Zucchini  
gebratene Pilze | Kräuter

a,i,j,l,



15.50

### Allergene

h. Schalenfrüchte

i. Sellerie

j. Senf

k. Sesam

L. Schwefeldioxid

m. Lupine

n. Weichtiere