

Brasserie

an der Oker

Nordfrankreich

veggie

Soupe à l'oignon

französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken
im Brotleib

a,b,d,e,h,i,k,n,o,2,8,11



8.50

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

Coq au vin

Barolojus | Speck | Croutons
glasierte Fingermöhren | Kartoffelstampf

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



19.90

Jakobsmuscheln „Laval“

gegrillte Jakobsmuscheln
frischer Blattspinat | Safranrisotto

c,g,i,j



22.80

Boeuf Stroganoff

Rinderfiletstreifen | Champignons
Austernpilze | Cornichons
Macairekartoffeln | saure Sahne

a,c,g,i,j,16



21.50

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	21.50
Thunfischsteak -kurz gebraten-	22.50
Riesengarnelen	26.50

„Sur scène“

Café de Paris Butter | Zuckerschoten
Safranrisotto

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

„Dijonnaise“

Sauce Dijonnaise
glasiertes Wurzelgemüse
Pastinaken-Kartoffelpüree

a,c,h,j,k,n,o,8,7,16

Avocat pâtes

Lauchzwiebel Avocadocreme
Linguine

Burger au Fromage de chèvre

Briochebrötchen | Zitronen Crème fraîche
fruchtiges Relish | Süßkartoffelfrites

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

Ziegenfrischkäse-Burger 120g 14.50

veggie

Quiche „Jardinière“

Hafercreme | geräucherter Tofu
Lauch | Wildkräutersalat

a,f,i,j,10



10.50

vegan

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

mit gebratenen Riesengarnelen

7.50

18.50

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

Heimatgefühl

Kräuterspätzle | Romanesco | Möhren

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

Mummebraten vom Schwein 20.50

Rinderroulade & Jus 21.50

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	200g	16.80
Maispoulardenbrust	160g	18.80
Rücken vom Milchkalb	200g	24.50
Rib Eye	250g	30.50
Rinderfilet	200g	31.50

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
Rosmarinkartoffeln	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,

vegan



15.50

Allergene

h. Schalenfrüchte
i. Sellerie
j. Senf
k. Sesam
L. Schwefeldioxid
m. Lupine
n. Weichtiere