

Brasserie

an der Oker

Les entrées froides

Kalte Vorspeisen

Kopfsalatherz gegrillte Maispoulardenbrust
konfierte Birne, Knoblauch-Parmesandressing
Brioche Croûtons, Parmesanobel
Maulhäppchen 6.50
Portion 15.20
a,d,h,k,n,o,1,8,11



Kopfsalatherz Bio-Ziegenfrischkäse
Wildkräutersalat, gebackenes Solei, Datteln, Grapefruit
Vinaigrette, Kürbisknusper
Maulhäppchen 6.50
Portion 14.20
a,d,h,k,n,o,9,11

Tatar vom Rind
mild, medium oder feurig
Sauce tartare, Zwiebeln, Kapern, Lauch
Brioche, Butter
Maulhäppchen 6.50
Kl. Portion 10.50
Portion 14.50
a,d,k,n,1,2,3,6,8,11

Les entrées chaudes

Warme Vorspeisen

Potage du Jour
Tagessuppe nach Marktangebot
Maulhäppchen 3.50
Portion 5.90
1,8,e,h,i,j,n



Shiso Kressesuppe
konfierte Orangen, Meerrettichschaum
Maulhäppchen 3.50
Portion 6.50
1,2,3,5,8,10,11,h,i,j,n,o

Brasserie an der Oker im Steigenberger Parkhotel Braunschweig · Nîmes-Straße 2 · 38100 Braunschweig
Tischreservierung Tel. +49 531 48222-820 · www.brasserie-braunschweig.de
arcona 15. Hotelbetriebsgesellschaft mbH · Steinstraße 9 · 18055 Rostock
Der angegebene Preis versteht sich inkl. der gültigen MwSt. und dem Bedienungsgeld.

Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. mit Phosphat
5. mit Geschmacksverstärker
6. geschwärzt

7. gewachst
8. Milcheiweiß
9. Süßungsmittel
10. Rauch
11. Knoblauch
12. Säuerungsmittel

Allergene

- a. Glutenhaltige Getreide
- b. Krebstiere
- c. Weichtiere
- d. Eier
- e. Fisch
- f. Erdnüsse
- g. Soja
- h. Milch
- i. Schalenfrüchte
- j. Sellerie
- k. Senf
- l. Sesam m. Lupine
- n. Sulfid
- o. Zwiebeln/Knoblauch

Brasserie

an der Oker

Les poissons

Fischgerichte

„Sur scène“

Sauce Café de Paris, Blattspinat
Meerrettich-Batatenstampf

Zanderfilet 21.90

Bio-Doradenfilet 19.90

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

„Vignéron“

Rieslingschaum, Rahmwirsing
glasierte Trauben, Lyoner Kartoffeln

Zanderfilet 19.90

Bio-Doradenfilet 18.90

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

Cuisine végétalienne

Vegane Speisen



Kartoffel-Karottenreibekuchen
gebratene Waldpilze, Radicchio
Curry-Kürbiskompott, Kürbiskernöl

Portion 13.90

a,n,o,11

Brasserie an der Oker im Steigenberger Parkhotel Braunschweig · Nîmes-Straße 2 · 38100 Braunschweig
Tischreservierung Tel. +49 531 48222-820 · www.brasserie-braunschweig.de
arcona 15. Hotelbetriebsgesellschaft mbH · Steinstraße 9 · 18055 Rostock

Der angegebene Preis versteht sich inkl. der gültigen MwSt. und dem Bedienungsgeld.

Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. mit Phosphat
5. mit Geschmacksverstärker

7. gewachst
8. Milcheiweiß
9. Süßungsmittel
10. Rauch
11. Knoblauch

Allergene

- a. Glutenhaltige Getreide
- b. Krebstiere
- c. Weichtiere
- d. Eier
- e. Fisch
- h. Milch
- i. Schalenfrüchte
- j. Sellerie
- k. Senf
- l. Sesam m. Lupine

6. geschwärzt

12. Säuerungsmittel

f. Erdnüsse

n. Sulfit

g. Soja

o. Zwiebeln/Knoblauch

Brasserie

an der Oker

Les viandes

Fleischgerichte

„Stroganoff“

Sauce Madeira, Kräuterseitlinge
Champignons, Paprika, Cornichons
Meerrettich-Batatenstampf

Kalbsleberstreifen	18.90
Maispoulardenbruststreifen	17.60
Rinderfiletstreifen	27.90

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

„d'Alsace“

Sauce Cidre, Apfelspalten, Schalotten, Wirsing
Kartoffelstampf

Kalbsleberstreifen	16.90
Maispoulardenbruststreifen	15.90
Rinderfiletstreifen	25.90

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

Burger „Brunswick“

Mummezwiebeln, Kochschinken, Cheddar, Spiegelei
Süßkartoffel Pommes

Rindfleisch-Burger	220g	14.90
--------------------	------	-------

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

„Steak & Frites“

Bestes Fleisch vom argentinischen Black Angus Rind aus natürlicher Aufzucht der Marke Laschori.

Sauce Café de Paris, Süßkartoffel Pommes

wahlweise mit:

saisonales Gemüse oder Blattspinat

Hüftsteak	250g	26.90
Rinderfilet	200g	32.00

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

Brasserie an der Oker im Steigenberger Parkhotel Braunschweig · Nîmes-Straße 2 · 38100 Braunschweig
Tischreservierung Tel. +49 531 48222-820 · www.brasserie-braunschweig.de
arcona 15. Hotelbetriebsgesellschaft mbH · Steinstraße 9 · 18055 Rostock

Der angegebene Preis versteht sich inkl. der gültigen MwSt. und dem Bedienungsgeld.

Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. mit Phosphat

Allergene

- a. Glutenhaltige Getreide
- b. Krebstiere
- c. Weichtiere
- d. Eier
- h. Milch
- i. Schalenfrüchte
- j. Sellerie
- k. Senf

7. gewachst
8. Milcheiweiß
9. Süßungsmittel
10. Rauch

5. mit Geschmacksverstärker
6. geschwärzt

11. Knoblauch
12. Säuerungsmittel

e. Fisch
f. Erdnüsse
g. Soja

l. Sesam m. Lupine
n. Sulfid
o. Zwiebeln/Knoblauch

Brasserie

an der Oker

La cuisine classique

Unsere Klassiker

Coq au vin

Sauce Barolo, Speck, glasierte Möhren
Croûtons, Kartoffelstampf

Portion 17.90

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

Flammkuchen „La chèvrerie“

Bio-Ziegenfrischkäse, Birnenspalten
Wirsing, Schmand, Honig

Portion 12.90

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



Wiener Schnitzel

Kapern, Zitrone, Bratkartoffeln

Maulhäppchen 6.50

Kl. Portion 13.50

Portion 19.00

a,d,h,n,o,1,3,4,5,8

Le plateau des fromages

Auswahl von Rohmilch- und Ziegenmilchkäse

Moutarde violette, Traubenkompott
schwarze Walnuss, Brioche

Kl. Portion 12.50

Portion 16.50

a,d,h,k,n,8



Türmergericht am Abend

Jeden Tag ist das Abendgericht
des Tages - unser Türmergericht

Brasserie an der Oker im Steigenberger Parkhotel Braunschweig · Nîmes-Straße 2 · 38100 Braunschweig
Tischreservierung Tel. +49 531 48222-820 · www.brasserie-braunschweig.de
arcona 15. Hotelbetriebsgesellschaft mbH · Steinstraße 9 · 18055 Rostock

Der angegebene Preis versteht sich inkl. der gültigen MwSt. und dem Bedienungsgeld.

Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. mit Phosphat
5. mit Geschmacksverstärker

Allergene

- a. Glutenhaltige Getreide
- b. Krebstiere
- c. Weichtiere
- d. Eier
- e. Fisch
- h. Milch
- i. Schalenfrüchte
- j. Sellerie
- k. Senf
- l. Sesam m. Lupine

7. gewachst
8. Milcheiweiß
9. Süßungsmittel
10. Rauch
11. Knoblauch

