

Brasserie

an der Oker

Klassiker

Kopfsalatherz

Knuspriger Speck | Croutons
Caesardressing | Parmesanobel

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

13.50

mit gebackener Maispouardenbrust

Maulhäppchen	6.50
Portion	16.50

mit gebratenen Riesengarnelen

Maulhäppchen	7.50
Portion	18.50

Tatar vom Rind

Klassisch pikant gewürzt
Kräutersalat | Sauerrahm

Olivenöl

a,c,g,i,j

Kl. Portion	10.50
Portion	14.50

Potage du Jour

Tagessuppe nach Marktangebot

Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal

Maulhäppchen	3.50
Portion	7.00

Unsere Bouillabaisse

Riesengarnele | Fischvariation
Muscheln | gebackene Sauce Rouille

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

Kl. Portion	9.50
Portion	16.00

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 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
und von 18:00 Uhr bis 21:00

Brasserie

an der Oker

Klassiker

„Steak & Frites“

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

Hausgemachte Kräuterbutter & Bratensaft
Steakfrites
Und kleinem Salat

c,g,l,j,l,m,

Maispoulardenbrust	200g	19.50
Rib Eye	250g	28.50
Walisisches Lammkarree	400g	32.50
Rinderfilet	180g	34.50

Wiener Schnitzel

Kapern | Zitrone | Bratkartoffeln
Preiselbeeren | Gurkensalat

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

Kl. Portion	16.50
Portion	22.50

Burger Brunswick

Pfefferbrötchen | Mummezwiebeln | Speck
Essiggurken | Spiegelei | Cheddar
Steakfrites

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

Rindfleisch-Burger	220g	15.50
--------------------	------	-------

Käseteller

Auswahl von französischem Rohmilchkäse
Feigensenf | Trauben | Nussbrot

2,5,g

Portion	14.50
---------	-------

Zusatzstoffe

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

Brasserie

an der Oker

Saisonale Gerichte

Vorspeisen

Vorspeisenvariation Steigenberger

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Gerne auch für zwei Personen

Portion 16.50

Gratinierter Ziegenkäse

Blatt- & Wildkräutersalat

Lavendelhonig | Kürbiskerndressing

Birnenchutney

8,9, A, G, H, M

veggie

Portion 14.50

Vgetarisch & Vegan

Gefüllte rote Bete

Couscous | Gemüse | Joghurt

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

Portion 15.50

veggie

Vegane Pasta

Tomatensauce | Zucchini
gebratene Pilze | Kräuter

a,i,j,l,

vegan

Portion 15.50

Allergene

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

Brasserie

an der Oker

Saisonale Gerichte

Gebratenes Lachsfilet „Label Rouge“

Kürbis-Senfgemüse
Rucola-Kartoffelpüree

c,d,g,i,j,

Portion

19.50

Dorade im ganzen

frische Kräuter | Gremolata
mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

d,g, l, j,

Portion

19.50

Brust & Keule von der Freilandente

kleiner Bratapfel | Rotkohl
Kartoffelknödel

a,c,g,l,j,

Portion

22.50



Türmergericht am Abend

Jeden Tag ist das Abendgericht
des Tages - unser Türmergericht

Süßspeisen

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Zwetschgenragout | Vanilleeis

a,c,g,e,m

Portion

8.50

Flambiertes Mohnparfait

Cointreau | Marzipan
hausgemachter Rumtopf

a,c,g

Portion

8.50

Allergene

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