

HORS D'ŒUVRE – Vorspeisen

Tomaten-Bärlauch-Bruschetta	€ 6,90
"Plateau de fruits de mer" Auswahl von Fisch & Meeresfrüchten hausgemachte Knoblauchmayonnaise	€ 15,90
Mediterrane Ziegenkäsequiche getrocknete Tomaten ~ Pinienkerne Schnittlauchschmand ~ Frühlingsalat	€ 13,90
Französischer Landschinken Spargelsalat ~ Bärlauch ~ Tomaten	€ 13,90
Drei gratinierte Austern provençalische Kräuter ~ Zitrone	€ 12,90

PREMIER PLATS À PARTAGER – Vorspeisen zum Teilen

Unsere Vorspeisenplatte ist für 2-3 Personen
dimensioniert

Riesengarnelen ~ gratinierter Ziegenkäse Meeresfrüchtesalat ~ Crevette rose ~ Entenleberterrine verschiedene Dips ~ Salat	€ 39,90
---	---------

zusätzlicher Brotkorb & Teller ab der 4. Person – € 3,50

LES SOUPES – Suppen

Spargelcrèmesuppe	
Kräuter-Croutôns	€ 7,90

Unsere Spezialität des Hauses

Nach einem Originalrezept aus der Bretagne

Bretonische Fischsuppe Aioli ~ Käse ~ Brotchips	€ 8,90
--	--------

BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

JEDEN DONNERSTAG

"Zwei für Eins"

Unser Überraschungsmenü in drei Gängen

für zwei Personen

zum Preis von einem!

€ 24,50 pro Person



TARTE FLAMBÉE – Ofenfrische Flammkuchen

„Classic“ ~ Speck ~ Zwiebeln ~ Frühlingslauch	€ 9,90
„Asperge“ ~ Ziegenkäse ~ grüner Spargel Bärlauch ~ Tomaten	€ 11,90
„Jambon“ ~ französischer Landschinken Oliven ~ Rucola	€ 11,90

Demnächst in unserem Bistro "PETITE FRANCE":

Knusprige Flammkuchen aus dem Buchenholzofen

LES SALADES – Brasserie-Salate

Großer Brasseriesalat	€ 12,90
Salat „Asperge“ Spargel ~ französischer Landschinken Pistou ~ Zwiebelmarmelade ~ Croutôns	€ 17,90
Salat „fromage de chèvre“ französischer Ziegenkäse rote Zwiebelmarmelade	€ 15,90
Salat „aux fruits de mer“ gebratene Riesengarnelen ~ Aioli Oliven ~ Zwiebeln	€ 18,90
Beilagensalat	€ 4,90

Wir servieren alle Salate mit unserem
Balsamico-Hausdressing & Baguette

MENU SURPRISE – Unsere Überraschungsmenüs

in drei Gängen	€ 49,00
inkl. Weinreise 0,10l	€ 59,00
in fünf Gängen	€ 59,00
inkl. Weinreise 0,10l	€ 74,00



PLATS CHAUDE – Hauptgerichte

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ Zitronenecke ~ Steakhouse frites	€ 13,90
"Grillade de porc" Rückensteak vom Landuro-Schwein Bärlauchbutter ~ Spargelragout Pommes dauphin	€ 25,90
"Confit de canard" -- Confierte Entenkeule Rotweinjus ~ Schwenkkartoffeln ~ Feldsalat	€ 19,90
Zanderfilet & Riesengarnele Spargelrisotto ~ provençalische Ofentomaten	€ 24,90
Geschmorte Lammhaxe Rosmarinjus ~ Ratatouille Gratin dauphinoise	€ 26,90
Spargelrisotto  Tomatensugo ~ Pistou ~ Parmesanspäne	€ 17,90
wahlweise mit: gebratenen Riesengarnelen	zzgl. € 9,90
gebratenen Rinderhüftstreifen	zzgl. € 6,00

Sie wollen unserer Küche etwas Gutes tun?
Dann bedanken Sie sich mit einem Glas Wein
für unser Küchenteam! € 3,00



BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

BRASSERIE RÔTISSERIE – VOM GRILL

Argentinisches Rumpsteak – ca. 250g	€ 27,90
Argentinisches Rinderhüftsteak – ca. 250g	€ 21,90
Maispouardenbrust Supreme – ca. 200g	€ 19,90
Rückensteak vom Landuroschwein – ca. 250g	€ 23,90

Wir servieren alle unsere Steaks mit
Cafe de Paris-Butter oder Pfefferrahmsauce
und einer Beilage nach Wahl!
Jede weitere Beilage – € 4,50

Steakhouse frites
Pommes dauphin
Gratin dauphinoise
Ratatouille
Speckbohnen
bunter Brasseriesalat & Baguette

„SURF & TURF“
alle Steaks nach Wahl zusätzlich mit
gebratenen Riesengarnelen
zzgl. € 9,90

BRASSERIE BURGER

200g Bio Beef Burger im Brioche-Brötchen

„French Style“ Münsterkäse ~ Pistou ~ Tomatensugo Zwiebelmarmelade	€ 13,90
„Steakhouse Style“ BBQ-Sauce ~ Bacon ~ Cheddar Röstzwiebeln ~ Dijon-Senf-Creme	€ 13,90

UNSERE APERITIV-EMPFEHLUNG



Johannes durch den Wald
Der feine Gin vom Weingut Schott

Gin Tonic € 8,50

DESSERT

Crème brûlée
hausgemachtes Sorbet
€ 7,90
Erdbeertarte
Mandelcrème ~ Mascarponeeis
€ 8,90

