

BRASSERIE VOSS

IN DER ALTEN GERBEREI

HORS D'ŒVRE – Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

sizilianisches Olivenöl ~ Balsamico ~ Rucola

Parmesanspäne ~ Pistou € 12,90

Gratinierter französischer Ziegenkäse

rote Zwiebelmarmelade ~ Blattsalat € 10,90

Shrimpscocktail „a la Brasserie“

Aioli ~ Champignons ~ Mandarinen € 9,90

„Crevettes épicé“ – „Scharfe Garnelen“

Riesengarnelen ~ Knoblauch ~ Chili ~ Olivenöl ~

Kräuterbaguette € 13,90

PREMIER PLATS À PARTAGER

Vorspeisen zum Teilen

Unsere Vorspeisenplatte ist für 2-3 Personen
dimensioniert

Riesengarnelen ~ gratinierter Ziegenkäse ~ Räucherlachs

Shrimpscocktail ~ Kalbstafelspitz ~ verschiedene Dips

Salat

€ 29,90

LES SOUPES – Suppen

„Soup à l'oignon“ – Elsässer Zwiebelsuppe

Münsterkäse-Croutôn € 6,90

Unsere Spezialität des Hauses

Nach einem Originalrezept aus der Bretagne

Bretonische Fischsuppe

Aioli ~ Gruyères ~ Brotchips € 7,90

LES PAIN AU FOUR

Geröstetes Brasserie-Hausbrot

Ziegenfrischkäse ~ Tomatensugo ~ Pistou ~ Rucola

€ 7,90

Räucherlachs ~ Meerrettich ~ Radiccio

€ 9,90

Kalbstafelspitz ~ Dijon-Senf-Creme ~ Kapern ~ Rucola

€ 8,90



TARTE FLAMBÉE – Ofenfrische Flammkuchen

„Classic“ ~ Speck ~ Zwiebeln ~ Frühlingslauch

€ 8,90

„Alsace“ ~ Münsterkäse ~ Tomate

Thymian ~ Knoblauch

€ 9,90

„Jambon“ ~ französischer Landschinken

Oliven ~ Rucola

€ 10,90

LES SALADES – Brasserie-Salate

Großer Brasseriesalat

€ 11,90

„Steakhouse Salat“

gebratene Rinderhüfte

Champignons ~ Bacon

€ 16,90

Salat „fromage de chèvre“

französischer Ziegenkäse

Zwiebelmarmelade ~ Feigensenf

€ 15,90

Salat „aux fruits de mer“

gebratene Riesengarnelen ~ Aioli

€ 18,90

Beilagensalat

€ 3,90

Wir servieren alle Salate mit unserem Balsamico-
Hausdressing & Baguette

MENU SURPRISE – Unsere Überraschungsmenüs

in drei Gängen

€ 42,00

inkl. Weinreise 0,10l

€ 52,00

in fünf Gängen

€ 52,00

inkl. Weinreise 0,10l

€ 67,00



BRASSERIE VOSS

IN DER ALTEN GERBEREI

PLATS CHAUDE – Hauptgerichte

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ Zitronenecke ~ Steakhouse frites	€ 12,90
„Cordon bleu“ a la maison – gefülltes Schweineschnitzel französischer Landschinken ~ Münsterkäse Grenaillekartoffeln mit Pistou	€ 15,90
Zarter Kalbstafelspitz Dijon-Senf-Sauce ~ Vichykarotten Grenaillekartoffeln	€ 21,90
„Coq au vin rouge“ vom Maishähnchen Wurzelgemüse ~ Tagliatelle	€ 18,90
Zanderfilet im Speckmantel Elsässer Kartoffelsalat	€ 19,90
Tagliatelle provenzalische Tomatensauce ~ Oliven Kapern ~ Pistou ~ Parmesan	€ 13,90
wahlweise mit:	
3 gebratenen Riesengarnelen	zzgl. € 9,90
gebratenen Rinderhüftstreifen	zzgl. € 5,00

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



BRASSERIE STEAKS VOM GRILL

Irishes Rumpsteak – ca. 250g	€ 24,90
Argentinisches Rinderhüftsteak – ca. 250g	€ 18,90
Kanadisches Flanksteak – ca. 200g	€ 21,90
Entrecôte vom österreichischen Alpenrind ca. 300g	€ 27,90
Rückensteak vom Landschwein – ca. 250g	€ 16,90
Maispouardenbrust Supreme – ca. 200g	€ 18,90

Wir servieren alle unsere Steaks mit Cafe de Paris-Butter
oder Pfefferrahmsauce und einer Beilage nach Wahl!
Jede weitere Beilage – € 3,50

Steakhouse frites
Gratin dauphinoise
Grenaillekartoffeln mit Pistou
Speckbohnen
bunter Brasseriesalat & Baguette

„SURF & TURF“

alle Steaks nach Wahl zusätzlich mit
drei gebratenen Riesengarnelen
zzgl. € 9,90

BRASSERIE BURGER

200g Black Angus Burger im Brioche-Brötchen

„French Style“ Münsterkäse ~ Pistou ~ Tomatensugo Zwiebelmarmelade	€ 13,90
„Steakhouse Style“ BBQ-Sauce ~ Bacon ~ Gruyère Röstzwiebeln ~ Dijon-Senf-Creme	€ 15,90

BRASSERIE SPECIAL

„EIN BRETT FÜR ZWEI“

Dreierlei Steaks vom Grill ~ Entenbratwurst
Steakhouse frites ~ Elsässer Kartoffelsalat ~ Speckbohnen
Cafe de Paris-Butter ~ Pfefferrahmsauce
bunter Brasseriesalat
€ 39,00 für 2 Personen

DESSERT

Creme brûlée
hausgemachtes Sorbet ~ Beeren
€ 7,90
Warmer Schokoladenbrownie
Kirschragout ~ Vanilleeis
€ 6,90