

BRASSERIE VOSS

IM DER ALTEN GERBEREI

HORS D'ŒVRE – Vorspeisen

„Straßburger Terrine“

Steinpilzfarce ~ Gänsestopfleber

Herbstsalat ~ rote Zwiebelmarmelade € 12,90

Carpaccio von der Roten Bete

Himbeervinaigrette ~ gratinierter Ziegenkäse € 10,90

Hausgebeizter Wildlachs

marinierter Spitzkohl ~ Honig-Senfsauce € 10,90

„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 ~ gebeizter

Lachs ~ Crevette rose ~ Straßburger Terrine

verschiedene Dips ~ Salat

€ 29,90

zusätzlicher Brotkorb & Teller ab der 4. Person – € 3,00

LES SOUPES – Suppen

Unsere Spezialität des Hauses

Nach einem Originalrezept aus der Bretagne

Bretonische Fischsuppe

Aioli ~ Käse ~ Brotchips € 7,90

Orangen-Curry-Suppe

Kaiserschoten ~ Champignons ~ Lauch € 6,90

LES PAIN AU FOUR

Geröstetes Brasserie-Hausbrot

Ziegenfrischkäse ~ Tomatensugo ~ Pistou ~ Rucola

€ 7,90

Hausgebeizter Lachs ~ Meerrettich ~ Radiccio

€ 9,90

Französischer Landschinken ~ Dijon-Senf-Creme ~

Kapern ~ Rucola

€ 9,90



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



PLATS CHAUDE – Hauptgerichte

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ Zitronenecke ~ Steakhouse frites	€ 12,90
„Bœuf Stroganoff“ aus der Rinderhüfte Dijon-Senfsauce ~ Rote Bete ~ Tagliatelle	€ 21,90
„Côte d'agneau“ – Gegrillter Lammrücken unter der Kräuterkruste Speckbohnen ~ Gratin dauphinoise	€ 29,90
„Coq au vin rouge“ aus der französischen Maispoularde Burgundersauce ~ Champignons ~ Perlzwiebeln Grenaillekartoffeln	€ 19,90
Gebrautes Wildlachsfilet krosse Haut ~ exotischer Currysud ~ Spitzkohl Risotto noir	€ 21,90
Risotto „Milanese“ Tomaten ~ Parmesan ~ Pistou	€ 13,90
wahlweise mit: 3 gebratenen Riesengarnelen gebratenen Rinderhüftstreifen	zzgl. € 9,90 zzgl. € 5,00

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



BRASSERIE VOSS

IN DER ALTEN GERBEREI

BRASSERIE STEAKS VOM GRILL

Irishes Rumpsteak – ca. 250g	€ 24,90
Argentinisches Rinderhüftsteak – ca. 250g	€ 18,90
Lammrücken – ca. 200g	€ 26,90
Rückensteak vom Landschwein – ca. 250g	€ 16,90
Maispoulardenbrust Supreme – ca. 200g	€ 18,90
Kalbsfilet – ca. 200g	€ 26,90

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
Tagliatelle
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 ~ Cheddar Röstzwiebeln ~ Dijon-Senf-Creme	€ 13,90

BRASSERIE SPECIAL

„EIN BRETT FÜR ZWEI“

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

DESSERT

Creme brûlée
marinierte Beeren ~ hausgemachtes Sorbet
€ 7,90

Bretonische Apfeltarte
karamellisierte Apfeltarte
Apfelragout ~ Vanilleeis
€ 7,90

