



CHAPEAU La VACHE

BRASSERIE

Vorspeisen kalt

SALADE DE PRINTEMPS Kopfsalatherzen, weißer Spargel, Rhababervinaigrette (vegetarisch) mit gebackenem Ziegenkäse	17,00 20,50
FOIE GRAS Aprikose, Brioche	24,50
TATAR DE BOEUF Rindertatar, gebackenes Landei, Saiblingskaviar, Meerrettich Crème Fraîche	20,50
AVOCADO Garnele, St. Jacques, Mango (vegetarisch)	19,50 15,50

Land

WIENER SCHNITZEL vom Kalb, Kartoffel, Gurke, Dill	29,00
RINDERBÄCKCHEN »LA VACHE« Pilze, Erbsenvariation, Radieschen	31,50
STEAK FRITES Café de Paris-Butter, Trüffel-Pommes Frites	43,50
PERLUHN Morchel, Ofenlauch, Karotte, Grenaillekartoffel	29,50

Meer

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN Bohnencassoulet, Dauphine Kartoffel	29,50
SCHOLLENFILET À LA MEUNIÈRE Spinat, Grenaille Kartoffel, grüner Spargel	33,50
SAUMON À L'ORANGE Lachs, Sommertrüffel, Radieschen, weißer Spargel, neue Kartoffel	19,50 / 29,50

SPECIALS

HUITRES

Austern natur
3 STCK. 15,00
6 STCK. 30,00

mit Zwiebelconfit
+ 1,50

BOUILLABAISSE

Meeresfrüchte, Knoblauchbrot Chips, Rouille
15,50 / 25,50



Regionale SPEZIALITÄTEN

SPARGEL AUS DER REGION

frischer Stangenspargel (500g Rohgewicht),
neue Kartoffeln in der Schale,
Hollandaise oder zerlassene Butter
23,50

MIT

Serranoschinken	+ 9,50
Wiener Schnitzel	+ 13,50
Rumpsteak (150g)	+ 17,00
Zanderfilet	+ 14,50
Garnelen 3 STCK.	+ 9,00

Vorspeisen warm

SPARGEL BÄRLAUCH-SÜPPCHEN (vegetarisch) mit Garnele	10,50 14,50
TAGLIARINI »AUX TRUFFES« Sommertrüffel, Spinat (vegetarisch)	17,50 / 27,50
GEBACKENE CALAMARETTI Kopfsalatherzen, Knoblauch-Crème Fraîche	15,50
BOUDIN NOIR Blutwurst, Bacon, Spitzkohl, Kartoffelpüree	15,00 / 19,50

Menüs

3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ mit begleitenden Weinen	59,50 79,50
4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ mit begleitenden Weinen	69,50 99,00

Käse

3 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN	15,00
5 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN	20,50

Dessert

LE CAFÉ GOURMAND 3 Mini Desserts nach tagesfrischem Angebot inkl. 1 Espresso	12,00
DREIERLEI SORBET	11,50
CRÈME BRÛLÉE Johannisbeersorbet	13,50
PINA COLADA geschmorte Ananas, Kokosmousse, Eis	14,50
TOPFEN MOHNKNÖDEL Erdbeer Rhababerkompott, Eis	12,50
DESSERTVARIATION »CHAPEAU LA VACHE«	19,50

Ergänzend zu den folgenden Weinempfehlungen hält unser Team eine Karte mit einer exzellenten Auswahl an internationalen Weinen und Schaumweinen für Sie bereit, sprechen Sie uns gerne an.

Crémant & Champagner

0,1L / 0,75L

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC / ROSÉ Burgund	8,50 / 37,50
CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT BLANC Champagne	15,00 / 89,00
CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT ROSÉ Champagne	17,50 / 99,00

Weißwein

0,15L / 0,75L

FRANKREICH

2021 CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY Bordeaux	6,00 / 25,00
2020 BOUCHARD CHARDONNAY »LA VIGNÉE« Burgund	9,00 / 42,50
2020 DOMAINE FAIVELEY MERCUREY Burgund	59,00
2021 POUILLY-FUMÉ »LA TUILERIE« Loire	9,50 / 45,00
2021 M. CHAPOUTIER »BELLERUCHE« BLANC Côtes du Rhône	7,00 / 29,50

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

2021 CHAPEAU LA VACHE GRAUBURGUNDER »HEIKE« Pfalz, Kabinett trocken, Deutschland	5,50 / 22,50
2021 HEXAMER WEISSBURGUNDER Nahe, QbA trocken, Deutschland	6,50 / 27,50
2021 VON WINNING RIESLING »DRACHE« Pfalz, VDP Gutswein, Deutschland	7,00 / 29,50
2020 CHAPEAU LA VACHE GRÜNER VELTLINER »EVI« Göttweiger Berg, Österreich	5,50 / 22,50
2022 MAYER AM PFARRPLATZ »WIENER GEMISCHTER SATZ« Wien, Österreich	29,50

ITALIEN, SPANIEN

2021 ZENATO LUGANA Venetien, Italien	29,50
2021 TERLANER CLASSICO Südtirol, Italien	39,00
2021 JOSÉ PARIENTE VERDEJO Rueda, Spanien	29,50

ÜBERSEE

2022 DE WETSHOF ESTATE »BON VALLON« CHARDONNAY Robertson, Südafrika	32,50
--	-------

Alkoholfreies & Kaffee

MINERALWASSER	0,25L 3,50 / 0,75L 8,00
SÄFTE	0,25L 3,90
SOFT DRINKS	0,20L 3,50
ESPRESSO	2,50
CAFÉ CRÈME	3,00

Rosé

0,15L / 0,75L

2021 CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE Côtes de Provence, Frankreich	7,50 / 32,50
2021 STIFT GÖTTWEIG »MESSWEIN« Kremstal, Österreich	7,00 / 27,50
2021 »ROSAFINO« ROSÉ Ligurien, Italien	5,50 / 22,50

Rotwein

0,15L / 0,75L

FRANKREICH

2020 CHÂTEAU CARBONNEAU Côtes de Bordeaux	7,00 / 29,50
2016 CHÂTEAU BERNATEAU Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux	12,50 / 65,00
2018 CHÂTEAU GAILLARD (EISWETTE 2023) Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux	89,00
2021 M. CHAPOUTIER »RASTEAU« Rhône	8,50 / 42,50
2016 CHAPEAU LA VACHE »LOUISE« Minervois	6,50 / 27,50

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

2019 EMIL BAUER MEISTERSTÜCK Pfalz, Deutschland	49,00
2018 JOHANNESHOF REINISCH »GRILLENHÜGEL« PINOT NOIR Thermenregion, Österreich	59,00

ITALIEN

2021 ELENA WALCH LAGREIN Südtirol, Italien	8,50 / 39,50
2019 NIPOZZANO CHIANTI RÚFINA RISERVA Toskana, Italien	49,00
2020 A6MANI FAMILIAE PRIMITIVO DI MANDURIA Apulien, Italien	6,50 / 27,50

SPANIEN/PORTUGAL

2018 MONTECILLO CRIANZA Rioja, Spanien	6,50 / 27,50
2018 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Rioja, Spanien	45,00
2020 ESPORÃO »RESERVA TINTO« Alentejo, Portugal	45,00

ÜBERSEE

2020 MONTGRAS »INTRIGA« CABERNET SAUVIGNON Maipo Valley, Chile	8,00 / 37,50
2018 CHATEAU STE. MICHELLE MERLOT Columbia Valley, Washington, USA	7,50 / 34,50

Bier

HAAKE BECK KRÄUSEN VOM FASS	0,30L 4,00
BECK'S PILSENER	0,33L 4,00
BECK'S BLUE ALKOHOLFREI	0,33L 4,00
FRANZISKANER WEISSBIER	0,50L 6,00
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,50L 6,00