



# CHAPEAU La VACHE

BRASSERIE

## SPECIALS

### GILLARDEAU AUSTERN

natur oder mit Zwiebelconfit

STCK. 4,50

### BOUILLABAISSE

Meeresfrüchte, Knoblauchbrot Chips, Rouille

14,50 / 24,50

### MOULES FRITES

Miesmuscheln, Safran, Pommes Frites

16,50 / 21,50



### KLASSIKER

#### LES ESCARGOTS

6 Weinbergschnecken Café de Paris

13,00

#### BOEUF BOURGUIGNON

Schalotten, Bacon, Pilze,  
Kartoffel-Knoblauchpüree

19,50

## Vorspeisen kalt

<b>SALAT »CHAPEAU LA VACHE«</b>	11,50
Salatherzen, Rucola, Tomate, grüner Spargel Passionsfrucht vinaigrette (vegan) mit gebackenem Ziegenkäse	13,50
<b>GEGRILLTE WASSERMELONE</b>	13,50
Salat, Büffelmozzarella (vegetarisch) mit 2 Jakobsmuscheln	19,50
<b>TATAR VOM RIND</b>	18,50 / 24,50
Landeis, grüne Sauce	
<b>FOIE GRAS</b>	19,50
Terrine, Mango, Brioche	

## Land

<b>WIENER SCHNITZEL</b>	23,80
vom Kalb, Kartoffel, Gurke, Dill, Radieschen	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	26,50
Entenbrust, Pilze, Spitzkohl, Mais	
<b>RINDERBÄCKCHEN »LA VACHE«</b>	27,50
Petersilienwurzel, wilder Brokkoli	
<b>STEAK FRITES</b>	38,50
300g Rumpsteak, grüner Spargel, Trüffel-Pommes Frites, Kräuter-Crème Fraîche	

## Meer

<b>PENNE KRUSTENTIER BISQUE</b>	17,50 / 20,50
Wildgarnelen, grüner Spargel, Spinat	
<b>GEGRILLTER THUNFISCH</b>	18,00 / 28,50
grüner Spargel, Babyspinat, Gnocchi	
<b>SAINT JAQUES &amp; BOUDIN</b>	18,50 / 29,50
Jakobsmuschel, gebratene Blutwurst, Buchenpilze, Bacon, Petersilienwurzel	
<b>LOUP DE MER &amp; CALAMARI GEBRATEN</b>	29,50
Paprika, Aubergine, La Ratte	

## Vorspeisen warm

<b>ROTE BETE ZIEGENKÄSE RISOTTO</b>	12,50 / 17,50
Walnüsse, Rucola (vegetarisch)	
<b>ROTES LINSEN-CURRYSÜPPCHEN</b>	13,50
Jakobsmuschel	
<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b>	14,50
Kopfsalatherzen, Knoblauch-Crème Fraîche	
<b>BOUDIN NOIR</b>	12,50 / 16,50
gebratene Blutwurst, Spitzkohl, Püree	

## Menüs

<b>3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ</b>	52,50
mit begleitenden Weinen	72,50
<b>4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ</b>	59,50
mit begleitenden Weinen	79,50

## Käse

<b>3 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	12,50
<b>5 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	16,50
<b>GEBACKENER ZIEGENKÄSE</b>	13,50

## Dessert

<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	9,00
3 Mini Desserts nach tagesfrischem Angebot inkl. 1 Espresso	
<b>DREIERLEI SORBET</b>	9,80
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	11,50
Passionsfruchtsorbet	
<b>NOUGATMOUSSE KAFFEEGEELEE</b>	12,50
Cointreau Eis	
<b>TRIOLOGIE VOM APFEL</b>	13,50
<b>DESSERTVARIATION</b>	16,50
<b>»CHAPEAU LA VACHE«</b>	

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 »CAVES DE MARSIGNY« BLANC / ROSÉ Burgund	6,50 / 29,50
CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE BLANC Champagne	12,50 / 75,00
CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE ROSÉ Champagne	14,50 / 89,00

## Weißwein

0,15L / 0,75L

### FRANKREICH

2018 CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY Bordeaux	5,50 / 22,50
2018 BOUCHARD PÈRE & FILS »LA VIGNÉE« CHARDONNAY Burgund	7,00 / 29,50
2017 DOMAINE BELLEVILLE RULLY »LA PERCHE« Burgund	49,00
2018 GUY SAGET POUILLY-FUMÉ Loire	9,50 / 42,50

### DEUTSCHLAND

2019 CHAPEAU LA VACHE GRAUBURGUNDER »HEIKE« Pfalz, Kabinett trocken	5,00 / 19,50
2018 HEXAMER WEISSBURGUNDER Nahe, QbA trocken	6,50 / 27,50
2018 MARKUS MOLITOR »EINSTERN« PINOT BLANC Mosel, Qualitätswein	35,00
2019 VON WINNING RIESLING »DRACHE« Pfalz, VDP Gutswein	6,50 / 27,50
2019 ZEHNTHOF LUCKERT SULZFELDER SILVANER »MUSCHELKALK« Franken, QbA trocken	25,00

### ITALIEN, SPANIEN, ÖSTERREICH

2019 ZENATO LUGANA »SAN BENEDETTO« Venetien, Italien	27,50
2019 TERLANER CLASSICO Südtirol, Italien	35,00
2018 JOSÉ PARIENTE VERDEJO Rueda, Spanien	25,00
2018 BRÜNDLMAYER GRÜNER VELTLINER »KAMPTALER TERRASSEN« Kamptal, Österreich	32,50

### ÜBERSEE

2019 PAUL CLUVER SAUVIGNON BLANC Elgin, Südafrika	27,50
--	-------

## Alkoholfreies & Kaffee

MINERALWASSER	0,25L 2,80 / 0,75L 6,50
SÄFTE	0,25L 3,00
SOFT DRINKS	0,20L 2,80
ESPRESSO / CAFÉ CRÈME	2,50

## Rosé

0,15L / 0,75L

2019 CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE L'ORIGINE ROSÉ Côtes de Provence, Frankreich	6,50 / 27,50
2019 STIFT GÖTTWEIG »MESSWEIN« ROSÉ Kremstal, Österreich	5,50 / 23,50

## Rotwein

0,15L / 0,75L

### FRANKREICH

2017 CHÂTEAU CARBONNEAU »SEQUOIA« Côtes de Bordeaux	6,50 / 27,50
2014 CHÂTEAU LESPULT-MARTILLAC (SCHAFERWEIN 2019) Pessac Léognan, Bordeaux	69,00
2018 BOUCHARD PÈRE & FILS »LA VIGNÉE« PINOT NOIR Burgund	35,00
2019 M. CHAPOUTIER »RASTEAU« Rhône	7,50 / 32,50
2018 CHÂTEAU DE LUC »LES GRAND MURETS« Corbières	25,00
2016 CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE GRAND VIN Cahors	42,50

### ITALIEN

2018 MANDRAROSSA »TIMPEROSSE« PETIT VERDOT Sizilien	6,50 / 27,50
2016 NIPOZZANO »VECCHIE VITI« RISERVA Chianti Rufina	47,50
2017 »TERRE MORE« CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC Maremma	29,50

### SPANIEN

2015 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Rioja	8,00 / 35,00
2017 ACÚSTIC CELLER »RITME« Priorat	35,00
2017 TIANNA NEGRE BOCCHORIS Mallorca	35,00

### ÜBERSEE

2017 MONTGRAS »INTRIGA« CABERNET SAUVIGNON Maipo Valley, Chile	7,00 / 29,50
2016 WARWICK ESTATE »THREE CAPE LADIES« Stellenbosch, Südafrika	39,00

## Bier

STÖRTEBEKER KELLERBIER VOM FASS	0,30L 3,50
STÖRTEBEKER KELLERBIER ALKOHOLFREI	0,33L 3,80
BECK'S PILSENER	0,33L 3,80
STÖRTEBEKER BIO BERNSTEIN WEIZEN	0,50L 5,00