



# CHAPEAU La VACHE

BRASSERIE

## Vorspeisen kalt

<b>SALAT »CHAPEAU LA VACHE«</b>	12,50
Salatherzen, Rucola, Tomate, grüner Spargel Passionsfrucht vinaigrette (vegan) mit gebackenem Ziegenkäse	14,50
<b>GEGRILLTE WASSERMELONE</b>	15,50
Burrata, Pesto, Kopfsalat mit Saint Jacques Jakobsmuscheln	24,50
<b>TATAKI</b>	18,50
Thunfisch, Wasabi, Gurke	
<b>FOIE GRAS</b>	19,50
Pflaume, Brioche	

## Land

<b>PENNE »SOMMERTRÜFFEL«</b>	14,50 / 18,50
Rucola, grüner Spargel, Parmesan	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	23,80
vom Kalb, Kartoffel, Gurke, Dill	
<b>RINDERBÄCKCHEN »LA VACHE«</b>	27,50
Bohnenmelange, Blumenkohl, Pilze	
<b>STEAK FRITES</b>	38,50
Rumpsteak 250g, Café de Paris, Grillgemüse, Trüffelpommes	

## Meer

<b>WILDLACHS</b>	25,50
Sommertrüffel, Radieschen, grüner Spargel, Kartoffel	
<b>THON GRILLÉ</b>	21,50/28,50
Thunfisch, Shiitake, Pak Choi, Wasabipüree	
<b>LOUP DE MER</b>	29,50
Spitzpaprika, Babyspinat, Gnocchi	

## Vorspeisen warm

<b>PFIFFERLINGRISOTTO</b>	13,00 / 18,50
getrocknete Tomaten, Rucola, Parmesan	
<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b>	14,50
Kopfsalatherzen, Knoblauch-Crème Fraîche	
<b>BOUDIN NOIR</b>	12,50 / 16,50
gebratene Blutwurst, Spitzkohl, Püree	
<b>LES ESCARGOTS</b>	13,00
6 Weinbergsschnecken, Café de Paris	

## 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>	8,50
3 Mini Desserts nach tagesfrischem Angebot inkl. 1 Espresso	
<b>DREIERLEI SORBET</b>	10,50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	11,50
Pfirsich-Limettensorbet	
<b>KARDAMOM PANNA COTTA</b>	13,00
Erdbeeren, Tempura	
<b>DESSERTVARIATION</b>	16,50
<b>»CHAPEAU LA VACHE«</b>	

## SPECIALS

### GILLARDEAU AUSTERN

natur oder mit Zwiebelconfit  
STCK. 5,00

### LE GASPACHO ASIATIQUE

gebratene Chili-Garnelen  
12,50

### BOUILLABAISSÉ

Meeresfrüchte, Knoblauchbrot Chips, Rouille  
14,50 / 24,50



## Pfifferlinge

### GEFÜLLTE PERLUHNBRUST

Pfifferlingrisotto, Wiesenkräuter  
25,50

### ZWEIERLEI VOM KALB

Erbsenvariationen, Pfifferlinge  
30,50

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	6,50 / 29,50
CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT BLANC Champagne	12,50 / 75,00
CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT ROSÉ Champagne	14,50 / 89,00

## Weißwein

0,15L / 0,75L

### FRANKREICH

2019 CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY Bordeaux	5,50 / 22,50
2019 BOUCHARD CHARDONNAY »LA VIGNÉE« Burgund	8,00 / 35,00
2018 DOMAINE BELLEVILLE RULLY Burgund	49,00
2019 GUY SAGET POUILLY-FUMÉ Loire	9,50 / 42,50

### DEUTSCHLAND

2019 CHAPEAU LA VACHE GRAUBURGUNDER »HEIKE« Pfalz, Kabinett trocken	5,00 / 19,50
2019 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
2020 ESPENSCHIED SCHEUREBE »HERZ + HAND« Rheinhessen, QbA trocken	25,00

### ÖSTERREICH, ITALIEN, SPANIEN

2020 CHAPEAU LA VACHE GRÜNER VELTLINER »EVI« Göttweiger Berg, Österreich	5,00 / 19,50
2020 ZENATO LUGANA Venetien, Italien	27,50
2019 TERLANER CLASSICO Südtirol, Italien	35,00
2019 JOSÉ PARIENTE VERDEJO Rueda, Spanien	25,00

### 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 Côtes de Provence, Frankreich	6,50 / 27,50
2019 STIFT GÖTTWEIG »MESSWEIN« Kremstal, Österreich	5,50 / 23,50

## Rotwein

0,15L / 0,75L

### FRANKREICH

2018 CHÂTEAU CARBONNEAU Côtes de Bordeaux	6,50 / 27,50
2012 CHÂTEAU BRANAS POUJEAUX (EISWETTE 2020) Cru Bourgeois, Medoc, Bordeaux	69,00
2019 BOUCHARD PINOT NOIR »LA VIGNÉE« Burgund	35,00
2018 M. CHAPOUTIER »RASTEAU« Rhône	7,50 / 32,50
2016 CHAPEAU LA VACHE »LOUISE« Minervois	6,50 / 27,50
2016 CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE GRAND VIN Cahors	42,50

### ITALIEN

2019 MASI TEROLDEGO Trentino	6,50 / 27,50
2015 NIPOZZANO RISERVA Chianti Rufina	47,50
2016 »CARTAGHO« NERO D'AVOLA Sizilien	29,50

### SPANIEN

2015 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Rioja	8,00 / 35,00
2017 ACÚSTIC CELLER »RITME« Priorat	35,00
2016 TIANNA NEGRE Mallorca	35,00

### ÜBERSEE

2017 »INTRIGA« CABERNET Maipo Valley, Chile	7,50 / 32,50
2016 WARWICK »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