



# CHAPEAU La VACHE

BRASSERIE

## Vorspeisen kalt

<b>SALAT CHAPEAU LA VACHE</b>	17,50
Rote Beete, Wildkräutersalat, grüner Spargel mit Ziegenkäsebällchen	20,50
<b>CEVICHE</b>	19,50
vom Lachs und Thunfisch, Chili, Koriander, Limette	
<b>BOEUF TARTARE</b>	21,50
Kapern, Forellenkaviar, Ei, Senfsaat	
<b>FOIE GRAS</b>	25,50
Gänseleber, Mango, Brioche	

## Vegetarisch/Vegan

<b>RISOTTO DI FREGOLA</b>	14,50/19,50
(vegetarisch) Pesto, Tomate, Rucola	
<b>SÜSSKARTOFFELCURRY</b>	19,50
(vegan) Minze, gebackener Tofu	

## Land

<b>WIENER SCHNITZEL</b>	29,50
vom Kalb, Kartoffel, Gurke, Dill	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	32,00
Entenbrust, Feigensenfsoße, Mais, Spitzkohl	
<b>RINDERBÄCKCHEN »LA VACHE«</b>	31,50
Petersilienwurzel, Beete, Möhren	
<b>STEAK FRITES</b>	44,50
Entrecôte 300g, Café de Paris-Butter, Trüffel-Pommes Frites	

## Meer

<b>THÔN GRILLÉ</b>	34,00
Thunfisch, Oliventapenade, Orangenchorée	
<b>FILET DE DORADE</b>	32,50
Pulpo, Fingerlimetten, Tomaten Beurre-blanc, Brandade, Bohnen-Artischockengemüse	
<b>EISMEERFORELLE D'ALSACIENNE</b>	29,50
Rahmkraut, Merguez Püree	

## SPECIALS

### HUÎTRES

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

mit Zwiebelconfit  
+ 1,50

### BOUILLABAISSE

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



### SPEZIALITÄTEN

## Meeresfrüchte

### MOULES FRITES

Miesmuscheln, Safran-Weißwein-Sud, Pommes  
16,00/19,50

### TAGLIARINI CRUSTACÉ

Garnele, Fenchel, Tomate  
17,50/22,50

## Vorspeisen warm

<b>KÜRBIS-KOKOSSÜPPCHEN</b>	11,00
Kimchi mit Entenfrühlingsrolle	14,00
<b>GEBACKENE CALAMARIS</b>	16,50
Kopfsalatherzen, Knoblauch-Crème Fraîche	
<b>BOUDIN NOIR CHOUCROUTE</b>	15,00 / 19,50
gebackene Blutwurst, Weinkraut, Bacon, Kartoffelpüree	

## Menüs

<b>3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ</b>	62,50
mit begleitenden Weinen	82,50
<b>4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ</b>	71,50
mit begleitenden Weinen	99,50

## Käse

<b>3 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	16,00
<b>5 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	20,50

## Dessert

<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	12,00
3 Mini Desserts nach tagesfrischem Angebot inkl. 1 Espresso	
<b>DREIERLEI SORBET</b>	12,00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	13,50
grüner Apfel Sorbet	
<b>NOUGATPARFAIT</b>	15,00
im Baumkuchenmantel, Quitte	
<b>TARTE AU FROMAGE BLANC</b>	13,50
Passionsfrucht Eiscreme	
<b>DESSERTVARIATION</b>	19,50
<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 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

2022 CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY Bordeaux	6,00 / 25,00
2021 GUY SAGET POUILLY-FUMÉ Loire	9,50 / 45,00
2021 DOMAINE REVERDY SANCERRE BLANC Loire	59,00
2021 LANGLOIS DOMAINE CHÂTEAU CHENIN BLANC Loire	8,50 / 42,50
2020 DOMAINE FAIVELEY MERCUREY Burgund	59,00
2020 M. CHAPOUTIER BELLERUCHE BLANC Côtes du Rhône	7,00 / 29,50

### DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

2022 TRENZ »AMOR« RIESLING Rheingau, Kabinett feinherb, Deutschland	6,00 / 25,00
2022 CHAPEAU LA VACHE GRAUBURGUNDER »HEIKE« Pfalz, Kabinett trocken, Deutschland	5,50 / 22,50
2021 HEXAMER WEISSBURGUNDER Nahe, QbA trocken, Deutschland	6,50 / 27,50
2020 MARKUS MOLITOR ZELTINGER SONNENUHR Mosel, Spätlese, Deutschland	59,00
2022 ZEHNTHOF LUCKERT SULZFELDER SILVANER »MUSCHELKALK« Franken, trocken, Deutschland	29,50
2021 MAYER AM PFARRPLATZ »WIENER GEMISCHTER SATZ« Wien, Österreich	29,50

### ITALIEN

2022 FRESCOBALDI POMINO BIANCO Toskana	35,00
2022 ZENATO LUGANA Venetien	7,00 / 29,50
2022 TERLANER CLASSICO Südtirol	42,50

### ÜBERSEE

2022 DE WETSHOF ESTATE »BON VALLON« CHARDONNAY Robertson, Südafrika	7,50 / 34,50
--	--------------

## 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

2022 CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE Côtes de Provence, Frankreich	7,50 / 32,50
2021 STIFT GÖTTWEIG »MESSWEIN« Kremstal, Österreich	7,00 / 27,50
2022 »ROSAFINO« ROSÉ Ligurien, Italien	5,50 / 22,50

## Rotwein

0,15L / 0,75L

### FRANKREICH

2016 CHAPEAU LA VACHE »LOUISE« Minervois	6,50 / 29,50
2020 CHÂTEAU CARBONNEAU Côtes de Bordeaux	7,00 / 32,50
2018 CHÂTEAU BERNATEAU Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux	12,50 / 65,00
2018 DOMAINES DES SÉNÉCHAUX Châteauneuf-du-Pape	89,00
2019 CHÂTEAU DE SANCERRE ROUGE Loire	9,50 / 49,00
2020 M. CHAPOUTIER »RASTEAU« Rhône	8,50 / 42,50

### DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

2018 MARKUS MOLITOR PINOT NOIR EINSTERN Mosel, QbA trocken, Deutschland	49,00
2019 JOHANNESHOF REINISCH »GRILLENHÜGEL« PINOT NOIR Thermenregion, Österreich	59,00

### ITALIEN

2018 CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO Toskana	89,00
2018 ZENATO AMARONE Venetien	89,00
2021 A6MANI FAMILIAE PRIMITIVO DI MANDURIA Apulien	6,50 / 27,50

### SPANIEN

2018 MONTECILLO CRIANZA Rioja	6,50 / 27,50
2018 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Rioja	9,50 / 45,00

### ÜBERSEE

2020 MONTGRAS »INTRIGA« CABERNET SAUVIGNON Maipo Valley, Chile	8,00 / 37,50
2019 DE TOREN »FUSION V« Stellenbosch, Südafrika	89,00
2018 CHATEAU STE. MICHELLE MERLOT Columbia Valley, Washington State	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