



# CHAPEAU La VACHE

BRASSERIE

## Vorspeisen kalt

<b>ROTE BEETE-ZIEGENKÄSE-MILLE-FEUILLE</b>	18,50
Feldsalat, Kürbiskerne (vegetarisch)	
<b>GEBACKENES LACHSTATAR</b>	19,50
St. Jacques, Gurke, Mango, Chili, Wasabi	
<b>PAILLARD DE VEAU</b>	19,50
Kalb, Schwarzwurzel, Grapefruit, Pistou	
<b>FOIE GRAS</b>	29,50
Gänseleber, Portweinbirne, Brioche	

## Vegetarisch/Vegan

<b>LINGUINE</b>	17,50
(vegetarisch)	
Pesto von getrockneten Tomaten, grüner Spargel, Parmesan	
mit St. Jacques	25,50
<b>GRÜNKOHL-PERLGRAUPEN-RISOTTO</b>	23,50
(vegan)	
Feldsalat, Pommerysenf, Nüsse, Nero di Toscana	

## Land

<b>WIENER SCHNITZEL</b>	34,50
vom Kalb, Kartoffel, Gurke, Dill, Preiselbeeren	
<b>OCHSENBÄCKCHEN »LA VACHE«</b>	35,50
Pilze, Trüffelkroketten, Pastinake	
<b>STEAK FRITES</b>	45,50
Rumpsteak 250g, Portweinjus, Babyspinat, Pommes Frites	

## Meer

<b>STEINBEISSER</b>	32,50
Pommery Senf-Sauce, Spinat, Kartoffeln	
<b>ZANDER IM SCHINKENMANTEL</b>	34,50
Elsässer Rahmkraut, Pilze, Trüffelkroketten	
<b>CORDON BLEU DE SAUMON</b>	32,00
Lachs, Comté, Tomatengraupen	

## SPECIALS

### HUITRES

Austern natur 3 STCK. 16,50 / 6 STCK. 33,00  
mit Zwiebelconfit + 2,00

### BOUILLABAISSE

Meeresfrüchte, Knoblauchbrot Chips, Rouille  
18,50 / 25,00

## NOS Vins de Coeur

### 2022 PIERRE ANDRÉ MÂCON-VILLAGES CHARDONNAY

Burgund, Frankreich  
0,15L 8,50 / 0,75L 36,50

### 2021 M. CHAPOUTIER CROZES-HERMITAGE »LES VARONNIERS«

Rhône, Frankreich  
0,15L 13,50 / 0,75L 65,00



## Ente & Gans

SPEZIALITÄTEN

### BRUST UND KEULE VON DER LANDENTE

Rotkohl, Grünkohl, Maronen, Kartoffelknödel

1/4 27,50

1/2 34,50

### OLDENBURGER GANS

(auf Vorbestellung, für 4-5 Personen)

Rotkohl, Rosenkohl, Grünkohl, Maronen,

Kartoffelknödel, Bratapfel

48,50 P.P.

## Vorspeisen warm

<b>KÜRBIS-KOKOSSÜPPCHEN</b>	13,00
Korianderschaum (vegetarisch)	
mit St. Jacques	16,00
<b>ESCARGOTS CAFÉ DE PARIS</b>	17,50
Weinbergschnecken, Kräuterbutter, Baguette	
<b>MOULES FRITES</b>	17,50 / 23,50
Safrangemüse, Weißwein-Pommes	
<b>TRÜFFELPOMMES</b>	12,50
Parmesan	

## Menüs

<b>3-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ</b>	65,50
mit begleitenden Weinen	85,50
<b>4-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ</b>	75,00
mit begleitenden Weinen	103,00

## Käse

<b>3 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	18,50
<b>5 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	24,50

## Dessert

<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	13,00
3 Mini Desserts nach tagesfrischem Angebot inkl. 1 Espresso	
<b>AFFOGATO</b>	8,50
Canonita-Eiscreme, doppelter Espresso	
<b>DREIERLEI SORBET</b>	12,50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	14,50
Passionsfrucht-Sorbet	
<b>WARMER SCHOKO-GEWÜRZKUCHEN</b>	15,00
Quittensorbet, Kürbismousse	
<b>DESSERTVARIATION</b>	19,50
»CHAPEAU LA VACHE«	

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	9,00 / 39,50
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

2023 CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY Bordeaux	6,50 / 26,50
2023 GUY SAGET POUILLY-FUMÉ Loire	9,50 / 47,50
2022 BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY COUVENT DES JACOBINS Burgund, Frankreich	11,50 / 49,50
2023 M. CHAPOUTIER BELLERUCHE BLANC Côtes du Rhône	8,50 / 34,50

### DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

2023 TRENZ »AMOR« RIESLING Rheingau, Kabinett feinherb, Deutschland	6,50 / 26,50
2023 CHAPEAU LA VACHE GRAUBURGUNDER »HEIKE« Pfalz, Kabinett trocken, Deutschland	6,00 / 25,00
2023 HEXAMER WEISSBURGUNDER Nahe, QbA trocken, Deutschland	7,00 / 29,50
2021 MARKUS MOLITOR ZELTINGER SONNENUHR Mosel, Spätlese, Deutschland	65,00
2022 CHAPEAU LA VACHE GRÜNER VELTLINER »EVI« Wien, Österreich	6,00 / 25,00
2023 MAYER AM PFARRPLATZ »WIENER GEMISCHTER SATZ« Wien, Österreich	35,00

### ITALIEN

2023 ELENA WALCH PINOT BIANCO Südtirol	34,50
2023 TERLANER CLASSICO Südtirol	49,00
2023 CÀ MAIOL PRESTIGE LUGANA Lombardei, Italien	9,50 / 45,00

### ÜBERSEE

2023 DE WETSHOF ESTATE »BON VALLON« CHARDONNAY Robertson, Südafrika	8,50 / 34,50
2022 AA BADENHORST »SECATEURS« CHENIN BLANC Swartland, Südafrika	6,00 / 26,50

## Alkoholfreies & Kaffee

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

## Rosé

0,15L / 0,75L

2023 CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE Côtes de Provence, Frankreich	7,50 / 34,50
2023 STIFT GÖTTWEIG »MESSWEIN« Kremstal, Österreich	7,50 / 29,50
2022 »ROSAFINO« ROSÉ Ligurien, Italien	5,50 / 22,50

## Rotwein

0,15L / 0,75L

### FRANKREICH

2020 CHAPEAU LA VACHE »LOUISE« Minervois	6,50 / 29,50
2020 CHÂTEAU CARBONNEAU Côtes de Bordeaux	7,50 / 34,50
2018 CHÂTEAU BERNATEAU Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux	13,00 / 65,00
2020 DOMAINES DES SÉNÉCHAUX Châteauneuf-du-Pape	89,00
2019 CHÂTEAU DE SANCERRE ROUGE Loire	9,50 / 49,00
2022 M. CHAPOUTIER »RASTEAU« Rhône	9,50 / 45,00

### DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

2019 MARKUS MOLITOR PINOT NOIR EINSTERN Mosel, QbA trocken, Deutschland	55,00
2019 JOHANNESHOF REINISCH »GRILLENHÜGEL« PINOT NOIR Thermenregion, Österreich	59,00

### ITALIEN

2018 CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO Toskana	89,00
2018 ZENATO AMARONE Venetien	99,00
2022 A6MANI FAMILIAE PRIMITIVO DI MANDURIA Apulien	7,00 / 29,50

### SPANIEN

2020 MONTECILLO CRIANZA Rioja	7,00 / 29,50
2020 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Rioja	9,50 / 45,00

### ÜBERSEE

2020 MONTGRAS »INTRIGA« CABERNET SAUVIGNON Maipo Valley, Chile	8,50 / 39,50
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 4,50
BECK'S PILSENER	0,33L 4,50
BECK'S BLUE ALKOHOLFREI	0,33L 4,50
FRANZISKANER WEISSBIER	0,50L 6,00
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,50L 6,00