CHAPEAU La VACHE

BRASSERIE

Vorspeisen kalt

SALADE "CHAPEAU LA VACHE" 13,50 / 18,50
Wildkräuter, Kürbis, Fenchel, Bete, Möhre, Himbeerdressing
mit geflämmtem Ziegenkäse 19,50 / 24,50

TATAR DE BOEUF 19,50 / 26,50
Eigelb, Gremolata, Butterschmand

THUNFISCHPRALINE 24,90
Spitzkohl, Kimchi, Gurkensud, Wan Tan, Koriander, Mango

CARPACCIO VON DER BETE 19,50
Ziegenkäse, Passionsfrucht, Walnuss, Himbeere, Dill, Honig

Vegetarisch/Vegan

L'ARTICHAUT 24,50
Artischocke, Mandel, Kartoffel, Radieschen, Wildkräuter

STEINPILZRAVIOLI 17,50 / 26,50
Nussbutter, Pilze, Zironenöl, Trüffel

KÜRBISRISOTTO 23,50
eingelegter Kürbis, Fenchel, Erbse, Radieschen, Wildkräuter

Land

WIENER SCHNITZEL 27,50 / 32,50
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Sardelle, Kapernapfel, Preiselbeere

IBERICOBACKE 34,50
Pilzbiskuit, Bohne, Möhre, Schokoladen-Chilisauce

STEAK FRITES 49,50
Rinderfilet ca. 200g, Cognac-Pfeffersauce, Zwiebelconfit, Pommes Frites

Meer

LOUP DE MER 32,50
Fregola Sarda, Queller, Muscheln, Kürbis, Safran

THUNFISCHSTEAK 38,90
Wasabi-Erbsenpüree, Spitzkohl, Safranschaum, Radieschen, Wilder Brokkoli

ZITRONENLACHS 29,50
Grüner Spargel, Röstkartoffeln, Mandeln, Artischocke

SPECIALS

HUITRES
AUSTERN
3 STCK. 16,50 / 6 STCK. 33,00
mit Zwiebelconfit 18,50 / 35,00

BOUILLABAISSE
tomatisierte Fischsuppe, Brotchip, Rouille
19,50 / 27,50

TRÜFFELPOMMES
Parmesan
12,50

Vins de Coeur

2024 "Les Jamelles" Viognier
Languedoc-Roussillon, Frankreich
0,15l 6,50 / 0,75l 27,50

Wir lieben diesen ausdrucksstraken frischen Weißwein mit harmonischer Säure.
Passt immer und zu allem.
A votre santé

Special

SUPRÊME DE VOLAILLE
Perlhuhnbrust, dreierlei Bohne, Sauce Vierge, Wildkräuter
31,50

BLANQUETTE DE VEAU
Wildreis, Möhre, Pilze, Rahm, Grüner Spargel
34,90

Vorspeisen warm

PILZCONSOMMÈ 12,50
Kräuteröl, Buchenpilz, Steinpilzravioli

FOIE GRAS POÊLÉ 34,50
Stopfleber kurzgebraten, Trüffel, Birne, Chili, Brioche

LES CREVETTES 19,50 / 26,50
Garnelen, Gewürzöl, Baguette, Estragonmayonnaise

PULPO 24,50
Fregola Sarda, Tomate, Queller, Fenchel, Salsa, Oliven

Menüs

3-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ 68,50
mit begleitenden Weinen 88,50

4-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ 79,00
mit begleitenden Weinen 107,00

5-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ 91,00
mit begleitenden Weinen 125,00

Käse

KÄSEVARIATION "LA VACHE" 25,00
4 Sorten, Feige, Früchtebrot

Dessert

LE CAFÉ GOURMAND 13,50
3 Mini Desserts nach tagesfrischem Angebot inkl. 1 Espresso

AFFOGATO 7,50
Canonita(18%vol.)-Eiscreme, doppelter Espresso

DREIERLEI SORBET 13,50

CRÈME BRÛLÉE 14,50
Cassis-Sorbet

TARTE TATIN 15,00
Apfel, Buttermilcheis

MILLE-FEUILLE 16,50
Blätterteig, Orangencreme, Zwetschgensorbet, Beeren

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

NOS COUPS DE COEUR

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

2024 CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY Bordeaux	6,50 / 26,50
2024/25 M.CHAPOUTIER "BELLERUCHE" Rhône	8,50 / 34,50
2024 GUY SAGET POUILLY-FUMÉ Loire	11,50 / 55,00
2024 DOMAINE REVERDY SANCERRE Loire	55,00
2025 PIERRE ANDRÈ MACON-VILLAGES CHARDONNAY Burgund	8,50 / 36,50
2024 “LOUIS JADOT” BOURGOGNE BLANC Burgund	54,00
2023 “DOMAINES SCHLUMBERGER” PINOT BLANC LES PRINCES ABBÉS Elsass	9,50 / 45,00

DEUTSCHLAND

2024 CHAPEAU LA VACHE GRAUBURGUNDER "HEIKE" Pfalz, Kabinett	5,50 / 24,50
2025 BÄDER GRAUBURGUNDER Rheinhessen	7,50 / 34,50
2025 DIEHL BLANC DE NOIRS Pfalz	6,50 / 26,50
2024/25 HEXAMER WEISSBURGUNDER Nahe, QbA trocken, Deutschland	7,00 / 29,50
2025 TRENZ "AMOR" RIESLING Rheingau, Kabinett	6,50 / 26,50
2023 MARKUS MOLITOR WEISSBURGUNDER "EINSTERN" Mosel, Trocken	39,50

ITALIEN

2025 TERLANER CUVÈE Südtirol	54,50
2025 CÀ MAIOL PRESTIGE Lugana, DOC	8,50 / 45,00

ÜBERSEE

2024 DE WETSHOF ESTATE »BON VALLON« CHARDONNAY Robertson, Südafrika	8,50 / 34,50

Rosé

0,15L / 0,75L

2025 CHÂTEAU ROUBINE “LA VIE EN ROSE” Côtes de Provence, Frankreich	9,00 / 45,00
2025 GÈRARD BETRAND "GRIS BLANC" Côtes du Roussillon, Frankreich	5,50 / 25,50
2024 DIEHL SPÄTBURGUNDER "EINS ZU EINS" Pfalz, Deutschland	6,50 / 26,50

Rotwein

0,15L / 0,75L

FRANKREICH

2022 CHÀTEAU CARBONNEAU Côtes de Bordeaux	7,50 / 34,50
2019 CHÂTEAU COUHINS CôtesdeBordeaux (Schaffermahlzeit 2024)	79,00
2018 CHÂTEAU MOULIN HAUT LAROQUE Bordeaux (Schafferwein 2023)	89,00
2019 CHÂTEAU BERNATEAU Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux	13,00 / 65,00
2020 CHAPEAU LA VACHE "LOUISE" Minervois	6,50 / 29,50
2023 M. CHAPOUTIER »RASTEAU« Rhône	9,50 / 45,00
2022 DOMAINES DES SÈNÈCHAUX Châteauneuf-du-Pape	89,00
2021 DOMAINE FILLIATREAU "SAUMUR CHAMPIGNY" Loire	10,50 / 49,00

DEUTSCHLAND

2020 MARKUS MOLITOR PINOT NOIR "EINSTERN" Mosel, QbA trocken, Deutschland	55,00

ITALIEN

2023 A6MANI FAMILIAE PRIMITIVO DI MANDURIA Apulien	7,00 / 29,50

SPANIEN

2021 MONTECILLO CRIANZA Rioja	7,00 / 29,50
2021 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Rioja	10,50 / 47,50

ÜBERSEE

2021 MONTGRAS »INTRIGA« CABERNET SAUVIGNON Maipo Valley, Chile	8,50 / 39,50
2020 DE TOREN »FUSION V« Stellenbosch, Südafrika	89,00

Alkoholfreies & Kaffee

MINERALWASSER	0,25L 3,90 / 0,75L 8,50
SÄFTE	0,25L 4,50
SOFT DRINKS	0,20L 4,50
ESPRESSO	3,00
CAFÉ CRÈME	3,60

Bier

HAAKE BECK KRÄUSEN VOM FASS	0,30L 4,80
BECK'S PILSENER	0,33L 4,80
BECK’S BLUE ALKOHOLFREI	0,33L 4,80
FRANZISKANER WEISSBIER	0,50L 6,50
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,50L 6,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.