



# CHAPEAU La VACHE

BRASSERIE

## SPECIALS

### GILLARDEAU AUSTERN

natur oder mit Zwiebelconfit

3 STCK. 18,00

6 STCK. 36,00

### BOUILLABAISSE

Meeresfrüchte, Knoblauchbrot Chips, Rouille

15,50 / 25,50

### MOULES FRITES

Miesmuschel, Pommes frites

16,00 / 21,50



### SAFRANRISOTTO FRUIT DE MER

Saint-Jacques, Miesmuschel, Garnele, Spinat

20,50 / 29,50

### COQ AU VIN

Champignons, Schalotte,  
gebackener Ofensellerie

25,50

## Vorspeisen kalt

<b>SALAT »CHAPEAU LA VACHE«</b>	15,00
Wildkräuter, Rucola, Tomate, grüner Spargel Passionsfrucht vinaigrette (vegan) mit gebackenem Ziegenkäse	19,50
<b>CAESAR SALAT</b>	15,50
Kirschtomate, Croutons mit Pulpo & Chorizo	22,50
<b>FOIE GRAS</b>	24,50
Preiselbeer, Brioche	
<b>MOUTABBAL</b>	19,50
Auberginentatar, Garnele, Saint-Jacques, Rauchpaprika, Tomatengel ohne Meeresfrüchte (vegetarisch)	14,50

## Land

<b>WIENER SCHNITZEL</b>	28,50
vom Kalb, Kartoffel, Gurke, Dill	
<b>RINDERBÄCKCHEN »LA VACHE«</b>	30,50
Petersilienwurzel, Bete, Pilze	
<b>STEAK FRITES</b>	45,50
Rumpsteak 250g, Café de Paris, Bohnenrolle, breite Bohne, Trüffel-Pommes frites	

## Meer

<b>LA LOTTE</b>	23,50 / 34,00
Seeteufel, Fingerlimette, grüner Spargel, Tomate	
<b>LOUP DE MER</b>	32,50
Saint Jacques, Tomatensugo, Artischocke, Bohne, Olive	
<b>THON GRILLÉ</b>	24,50 / 35,00
Thunfisch, Tikka Masala, Pak Choi, Pilze, Wasabi-Püree	

## Vorspeisen warm

<b>KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN</b>	14,50
Wildgarnele, Koreander mit gebackenem Ofensellerie (vegetarisch)	11,50
<b>BUSIATA PASTA</b>	16,50 / 23,50
Tomate, Trüffel, Salsiccia, Spinat (vegetarisch)	14,50 / 18,50
<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b>	15,00
Kopfsalatherzen, Knoblauch-Crème Fraîche	
<b>BOUDIN NOIR-PRALINE</b>	15,00 / 19,50
Blutwurst, Bacon, Spitzkohl, Kartoffelpüree	

## Menüs

<b>3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ</b>	59,00
mit begleitenden Weinen	79,00
<b>4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ</b>	69,00
mit begleitenden Weinen	89,00

## Käse

<b>3 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	15,00
<b>5 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	19,50

## Dessert

<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	12,00
3 Mini Desserts nach tagesfrischem Angebot inkl. 1 Espresso	
<b>DREIERLEI SORBET</b>	11,50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	13,50
grüner Apfel-Sorbet	
<b>CARPACCIO VON GESCHMORTER ANANAS</b>	14,50
Minz-Pistazien-Pesto, Kokos-Eis	
<b>VARIATION VON DER QUITTE</b>	15,50
dunkle Schokolade	
<b>DESSERTVARIATION »CHAPEAU LA VACHE«</b>	19,50