



# CHAPEAU La VACHE

BRASSERIE

## Vorspeisen kalt

<b>SALAT »CHAPEAU LA VACHE«</b>	13,50
Salatherzen, Rucola, Tomate, grüner Spargel Passionsfrucht vinaigrette (vegan) mit gebackenem Ziegenkäse	15,00
<b>CEVICHE WILDLACHS</b>	17,00
Limette, Ingwer, Koriander	
<b>TATAR VOM WEIDEOCHSEN</b>	19,00
Brotchip, Onsen-Ei	
<b>FOIE GRAS</b>	19,50
Pflaume, Brioche	

## Land

<b>CAMPANELLE</b>	17,00
Pasta, Wild-Bolognese, Pilze, Crème fraîche	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	23,80
vom Kalb, Kartoffel, Gurke, Dill	
<b>RINDERBÄCKCHEN »LA VACHE«</b>	27,50
Pilze, Bete, Petersilienwurzel	
<b>STEAK FRITES</b>	38,50
Entrecôte 250g, Café de Paris, bretonische Bohnen, Trüffelpommes	

## Meer

<b>WILDLACHS</b>	25,50
Rahmwirsing, Bete	
<b>KABELJAUFILET</b>	28,50
Dreierlei vom Kürbis	
<b>LOUP DE MER</b>	29,50
Nero Di Toscana, gespickte Kartoffeln	

## Vorspeisen warm

<b>KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN</b>	13,50
Garnelen, Spinat	
<b>ROTE BETE-RISOTTO</b>	13,00 / 18,50
Ziegenkäse, Walnüsse, Rucola	
<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b>	14,50
Kopfsalatherzen, Knoblauch-Crème Fraîche	
<b>BOUDIN NOIR</b>	12,50 / 16,50
Apfel-Zwiebel-Confit, Kartoffelpüree	

## Menüs

<b>3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ</b>	53,50
mit begleitenden Weinen	73,50
<b>4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ</b>	60,50
mit begleitenden Weinen	80,50

## 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>	12,00
Quitten-Sorbet	
<b>MARONENCREME</b>	14,00
Birne, Nougat	
<b>LIMETTENTARTE</b>	13,00
Joghurt-Eiscreme	
<b>DESSERTVARIATION</b>	16,50
<b>»CHAPEAU LA VACHE«</b>	

## SPECIALS

### GILLARDEAU AUSTERN

natur oder mit Zwiebelconfit  
STCK. 5,00

### MOULES FRITES

Miesmuscheln, Safran, Gemüse  
14,50 / 19,50

### BOUILLABAISSE

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



## Herbst-Specials

### CURRY MAROCAIN

Maishähnchen, Süßkartoffel-Curry, Spinat,  
Granatapfel  
25,50  
ohne Maishähnchen (Vegan)  
16,50

### SAINT JACQUES SON TAM

Jakobsmuscheln, grüne Papaya, Chili, Erdnüsse  
(scharf)  
25,50

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

## 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
2020 ROSAFINO »PORTOFINO ROSÉ« Portofino DOC, Ligurien, Italien - *1,5L Magnum-Flasche	5,50 / *49,50

## 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

## 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