

Speisekarte

BRASSERIE  
CHEZ MANU

---

DAS HALENSEE®  
STRAND. PARK. RESTAURANT.



# BRASSERIE CHEZ MANU



## UNSERE VORSPEISEN

### PLATTE "CHEZ MANU" | 17 €

SCHINKEN, ENTEN-SALAMI, FORELLE, BUTTER  
AUS DER NORMANDIE, CORNICHONS, OLIVEN  
UND BROT

1, 3, 7, 10

### HAUSGEMACHTE LEBERPASTETE | 12 €

FEINE PASTETE NACH EIGENKREATION, DAZU  
CROÛTONS UND EIN FRISCHER BEILAGENSALAT

1, 7

### VOL-AU-VENT | 15 €

ZARTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK MIT BLUTWURST,  
KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

1, 3, 7

### ZWIEBELSUPPE | 11 €

MIT ÜBERBACKENEM MORBIER (EINEM FRANZÖSISCHEN  
ROHMILCHKÄSE AUS DER REGION JURA)

1, 7

### SALAT "DE BREBIS" | KLEIN 9 € | GROS 16 €

MIT KARAMELLISIERTEM SCHAFSKÄSE, MARONEN,  
WALNÜSSE & BIRNEN

1, 10, 8, 7

## LES HUÎTRES

### 3 FRISCHE AUSTERN | 9 €

"FINE DE CLAIRE" SERVIERT MIT ZITRONE UND  
SCHALOTTENESSIG

### 6 FRISCHE AUSTERN | 16 €

"FINE DE CLAIRE" SERVIERT MIT ZITRONE UND  
SCHALOTTENESSIG

## FLAMMKUCHEN

### "L'EXOTIQUE" | 15 €

VEGETARISCHE, EXOTISCH-MEDITERRANE VARIANTE  
DES ELSÄSSISCHEN KLASSIKERS MIT  
ARTISCHOCKENHERZEN, CURRY UND CRÈME FRAÎCHE

1, 7, 8

### "LA CLASSIQUE" | 17 €

ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN MIT SPECK  
UND ZWIEBELN

1, 7, 8



# BRASSERIE CHEZ MANU

## UNSERE HAUPTSPEISEN



### COMTÉ RAVIOLES | 19 €

RAVIOLI IN CREMIGER COMTÉ (NUSSIG-AROMATISCHER HARTKÄSE) - SAHNESAUCE MIT TRÜFFEL

1, 3, 7

### RINDERSCHMORBRATEN | 27 €

ZARTER SCHMORBRATEN MIT KAROTTEN, CHAMPIGNONS UND CREMIGEM KARTOFFELGRATIN

7

### HÄHNCHEN TAJINE | 22 €

"KRÉOLISCHE ART" MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI, PAPRIKA UND GETROCKNETEN PFLAUMEN

7

### ENTENCONFIT | 28 €

GESCHMORTE ENTENKEULE, VERFEINERT MIT GERÖSTETEM SICHUANPFEFFER UND SERVIERT MIT CREMIGEM FENCHEL-PÜREE- EINE FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄT AUS DEM SÜDWESTEN, NEU INTERPRETIERT

7

### ZANDERFILET | 32 €

GEGARTES ZANDERFILET "SOUS VIDE" MIT FENCHEL

3, 4, 10

### RINDERTARTAR | 150G 18 € | 220G 26 €

TRADITIONELLES RINDERTARTAR MIT KNUSPRIG GEBRATENEN ROSMARIN-DRILLINGSKARTOFFELN

1, 10, 8, 7

### BOUILLABASSE | 29 €

MIT HEIMISCHEM FISCH, MEDITERRANEM GEMÜSE, SAFRAN-AIOLI UND KNOBLAUCHBROT

3, 4, 10, 4

### STEAK AU POIVRE | 29 €

ZARTES RINDERSTEAK IN KLASSISCHER PFEFFERSAUCE, DAZU KARTOFFELGRATIN UND KAROTTEN

7, 10

BRASSERIE  
**CHEZ MANU**

## MENU LE GOÛTER

VON 16 UHR BIS 18 UHR

TAGESGERICHT  
+  
1 GLAS WEIN 0,2 L

ODER

9 AUSTERN  
+  
1 GLAS WEIN 0,2 L



**25 €**

## MENU DE LA MAISON

GEMISCHTE VORSPEISEPLATTE  
TOAST, ENTEN-SALAMI, KRÄUTER-  
CRÈME, GERÄUCHERTES  
FORELLENFILET, ZIEGENKÄSE  
BUTTER AUS DER NORMANDIE,  
CORNICHONS, OLIVEN

AUSWAHL AUS ALLEN  
HAUPTGERICHTEN

DESSERT NACH  
EMPFEHLUNG DES CHEFS

ODER

KÄSE-TELLER

**45 €**

1, 3, 4, 7

« Chez nous, on savoure sans se compliquer la vie. »

# UNSERE KÄSEFONDUES

« La Fondue, c'est bon et ça met de bonne humeur »



## FONDUE AUS DEM JURA (KLASSISCH & MILD) AB 2 PERSONEN

COMTÉ-KÄSE, MORBIER, WEIBWEIN

SERVIERT IM KÄSEFONDUE-TOPF  
MIT  
1 BROTKORB UND FRISCHEM SALAT

29 € P.P.

7

## TRÜFFEL-FONDUE (KLASSISCH & MILD) AB 2 PERSONEN

COMTÉ-KÄSE, MORBIER, WEIBWEIN

MIT TRÜFFEL

SERVIERT IM KÄSEFONDUE-TOPF  
MIT  
1 BROTKORB UND FRISCHEM SALAT

35 € P.P.

7

EIN BROTKORB IST IM MENÜPREIS INBEGRIFFEN, FÜR JEDEN WEITEREN BERECHNEN WIR 2,50 €

« L'appétit vient en mangeant... »



## SUPPLEMENT

KLEINE WURSTPLATTE

ODER

GROBE GEMÜSEPLATTE

9 €

7



7

# BRASSERIE CHEZ MANU

## UNSERE HAUSGEMachten DESSERTS

### RIZ AU LAIT | 7 €

FEINER MILCHREIS MIT SALZKARAMELL UND  
GERÖSTETEN MANDELN

7



### FONDANT AU CHOCOLAT | 8 €

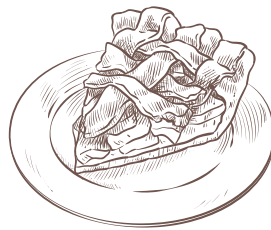
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN  
MIT FLÜSSIGEM KERN

3, 7

### CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE CONFITE | 8 €

CREMIGE VANILLE MIT KNUSPRIGEM  
KARAMELL UND EINER DEZENTEN  
ORANGENNOTE

3, 7



### OMAS APFELTORTE | 8 €

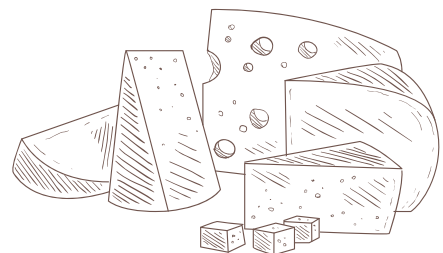
APFELTORTE NACH TRADITIONELLEM REZEPT  
AUS DER NORMANDIE OHNE TEIG

3, 7, 8, 12, 5, 1

## KÄSETELLER

### KÄSESELEKTION | 19 €

NACH AUSWAHL UNSERER TAGESKÄSE



SEHR GEEHRTE GÄSTE, LAUT GESETZ SIND WIR VERPFLICHTET, IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTENE ALLERGENE AUSZUWEISEN. ES HANDELT SICH DABEI UM DIE 13 HAUPTALLERGENE, DIE SIE DER IM LOKAL AUSGEHÄNGTEN LISTE ENTNEHMEN KÖNNEN.

WIR NEHMEN DIESE VORGABEN SEHR ERNST UND ACHTEN SORGFÄLTIG AUF DIE ANGABEN UNSERER LIEFERANTEN. DENNOCH KÖNNEN WIR TROTZ GRÖßTER SORGFALT KEINE HUNDERTPROZENTIGE SICHERHEIT GARANTIEREN, DASS ES NICHT ZU UNBEABSICHTIGTEN KREUZKONTAMINATIONEN KOMMT.

BITTE INFORMIEREN SIE DAHER VOR IHRER BESTELLUNG UNBEDINGT UNSEREN SERVICE ÜBER EVENTUELL BESTEHENDE ALLERGIEEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN. UNSERE KÜCHE WIRD ANSCHLIEßEND PRÜFEN, OB DAS GEWÜNSCHTE GERICHT FÜR SIE GEEIGNET IST. FALLS DIES NICHT MÖGLICH SEIN SOLLTE, BERATEN WIR SIE GERN ZU ALTERNATIVEN SPEISEN.

DIE 13 HAUPTALLERGENE SIND NATÜRLICHE BESTANDTEILE VIELER LEBENSMITTEL UND DAHER NICHT VOLLSTÄNDIG AUS UNSERER KÜCHE ZU VERBANNEN.. SIE SIND EIN WICHTIGER TEIL EINER AUSGEWOGENEN ERNÄHRUNG, WESHALB WIR SPEISEN NICHT KÜNSTLICH VERÄNDERN ODER INHALTSSTOFFE ENTFERNEN, DIE FÜR BESTIMMTE GERICHTE ESSENZIELL SIND.

## ALLERGENE

- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE)
- 2 KREBSTIERE WIE KREBSE, GARNELEN, KRABBen, HUMMER, ETC.
- 3 EIER
- 4 FISCH
- 5 ERDNÜSSE
- 6 SOJA
- 7 MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
- 8 SCHALENFRÜCHTE (NAMENTLICH MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE, QUEENSLANDNÜSSE)
- 9 SELLERIE
- 10 SENF
- 11 SESAMSAMEN
- 12 SCHWEFELOXID UND SULFITE (AB 10 MG PRO KG ODER L)
- 13 SÜßLUPINEN