

MON AMI BRASSERIE

Aperitif

Crémant de Loire rosé	0,1	€ 9,50
Crémant de Loire blanc	0,1	€ 9,50
„Déjà-vu“ Antiquè Rose	0,2	€ 8,50
Lillet et Bale „Wildberry“		€ 8,50
Aperol Spritz		€ 8,50
Erzquell „Picon“		€ 6,50
Kombucha (Hibiskus Zitronenverbene)	0,2	€ 8,00

Zum Teilen

Brotgedeck von der Bäckerei Evertzberg	(tischweise)
Kräuteröl Schmand Butter	€ 2,00 / Person

Vorspeisen

Ceviche vom Kabeljau	
Leche de Tigre unreife Mango Cancha Koriander	€ 18,50
Tatar vom Bergischen Weiderind	
Trüffelcrème Mixed Pickles Brioche	€ 18,50
Französischer Ziegenkäse	
Couscous Aprikose Berberitzen Granola	€ 15,00

Hauptspeisen

Rumpsteak	
Sauce Béarnaise grüne Bohnen Pfifferlinge Pommes Frites	€ 39,00
Karree vom Salzwiesenlamm	
Portwein Jus Blumenkohl Pistazie Pommes Dauphine	€ 38,50

MON AMI BRASSERIE

Hachis Parmentier Ochsenbackenragout Comté Sommertrüffel Kartoffelpüree	€ 33,50
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Sauce Béarnaise Grünes vom Feld Preiselbeeren Pommes Frites	€ 34,50
Bouillabaisse Fischvariation Vermouth Gemüse Landbrot mit Rouille	€ 36,00
Fang des Tages Karottenschaum Queller Artischocke Zitruspolenta	€ 34,50
Pulpo Paprika Rauchsalmizmandel grüner Spargel Arancini	€ 32,50
Pasta Bouillabaisse Bouillabaisse Schaum Garnelen Wildkräuter	€ 28,50
Trüffel Tagliarini Trüffelsauce Erbsen Pfifferlinge Pangrattato	€ 26,00

Dessert

Crème Brûlée Sorbet	€ 12,50
Marinierte Erdbeeren Champagnereis Butterstreusel	€ 11,50

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.