

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 Butter	€ 2,00 / Person

Vorspeisen

Gebeizter Bachsaibling Buttermilchsud Gurke Rettich	€ 17,50
Tatar vom Bergischen Weiderind Trüffelcrème Gepickeltes Brioche	€ 18,50
Französischer Ziegenkäse Gelbe Bete Birnen Chutney Granola	€ 15,00

Hauptspeisen

Rinderfilet „Café de Paris“ Thymian Jus wilder Brokkoli Pfifferlinge Pommes Gratin	€ 44,00
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Sauce Bénaise wilder Brokkoli Pommes Frites	€ 36,00

Hachis Parmentier Ochsenbacke Comté Sommertrüffel Kartoffelpüree	€ 34,50
Ragout vom Taunus Hirsch á la Bourignon Burgunder Jus Pfifferlinge Perlzwiebel Kartoffelschaum	€ 32,50
Maultasche vom Taunus Hirsch Thymian Jus Petersilienwurzel Pfifferlinge Röstzwiebel	€ 32,50
Bouillabaisse Fischvariation Vermouth Gemüse Landbrot mit Rouille	€ 36,00
Adlerfisch Beurre Blanc Spinat Gnocchi	€ 32,50
Moules Frites Muschelsud Wurzelgemüse Pommes frites	€ 26,50
Trüffel Tagliarini Trüffelsauce Erbsen Pfifferlinge Pangrattato	€ 26,00
Gnocchi Kürbiskern Pesto wilder Brokkoli Gruyère	€ 26,00

Dessert

Pochierte Williams Birne Haselnuss Parfait Sabayone Birnen Sorbet	€ 14,50
Tarte Tatin Champagnereis	€ 11,50

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

MON
AMI
BRASSERIE