

# Brasserie SIMONE

## Suppen

**Kohlrabi-Samt-Suppe**  
mit gerösteten Kohlrabiblättern  
(vegetarisch) 5.00 €

**Spinat-Crème-Suppe**  
mit Zwetschgenbames-Crunch &  
geschäumter Buttermilch 6.00 €

Unsere Küche empfiehlt:

*2-Gang  
Menu du Chef*

24.00 €

*3-Gang  
Menu du Chef*

32.00 €

## Salate

**Gelbe-Beete-Apfel-Salat**  
mit Rucola, Schalotten, Preiselbeeren &  
Zitronen-Vinaigrette (vegan) 15.00 €

**Frühlingssalat**  
mit Gurke, Kirschtomaten, Radieschen,  
Frühlingszwiebeln, Sprossen, gerösteten  
Kernen, Getreidepops &  
Zitronen-Vinaigrette (vegan)

klein 6.00 €  
groß 14.00 €

**Kerbel-Basilikum-Pflücksalat**  
mit Zwetschgenbames, Rhabarber-Relish  
& Bergkäse-Hobel 15.00 €

**Geräucherter Saibling**  
auf Baby Spinat-Rettich-Beet &  
Kren-Chips 16.00 €

Alle Salate mit frischem Baguette

## Weinbegleitung

zum

*Menu du Chef*

0.1l bzw. 5cl je Gang

10.00 € 2-Gang

15.00 € 3-Gang

## Vorneweg & Zwischendurch

**Zitronen-Risotto**  
mit gerösteten bunten Karotten &  
Blauschimmelkäse (vegetarisch) 14.00 €

**Regenbogenforellen-Tarte**  
(geräuchert), mit Spinat, roten Zwiebeln,  
knoblauchsländer Salat & Chutney 15.00 €

**Kohlrabi-Rhabarber-Strudel**  
auf fränkischem Salat &  
Kohlrabi-Blätter-Schaum (vegetarisch) 15.00 €

**Ziegen-, „Obazda“**  
mit Friséespitzen, Schwarzbrot-Chips,  
Brezeln-Crumble & Frühlingszwiebeln  
(vegetarisch) 13.00 €

**Sellerie-Steak**  
mit Café-de-Paris-Sauce &  
Spitzkohl-Apfel-Salat (vegan) 15.00 €

**Käsespätzle**  
Spätzle mit Chutney  
(vegetarisch) 13.00 €

**Unsere Speisen werden mit viel Liebe,  
in Handarbeit und mit regionalen  
Zutaten in der Brasserie Küche kreiert,  
gestaltet & zubereitet.**

Allergene & Zusatzstoffe beim Personal.  
Preise in Euro & inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## Für den grossen Hunger

**Wildbratwürste**  
auf Kartoffel-Radieschen-Salat,  
mit Apfel-Senf & Relish 18.00 €

**Geflämmter Räuchertofu**  
auf Belugalinsen-Salat mit  
Birne & Chicorée (vegan) 16.00 €

**Zitronen-Walnuss-Hähnchen**  
mit Kohlrabi-Karotten-, „Cole Slaw“ &  
Kartoffelschalen-Chips 21.00 €

**Putenrollbraten**  
gefüllt mit Kräutern,  
auf Kartoffel-Spitzkohl-Püree &  
frittiertem Lauchstroh 20.00 €

**Zander & Riesling-Schaum**  
auf Kohlrabi-Möhren-Bandnudeln &  
Pommes Parisienne 23.00 €

**Glasierter Kassler-Honig-Braten**  
mit Pastinaken-Lauchgemüse &  
Kräuter-Kartoffeln 19.00 €

## Käseauswahl

mit verschiedenen Chutneys

klein 9.00 €

groß 14.00 €

## Süßes

**Cheesecake**  
mit weißer Schokolade, Honig &  
Thymian 6.50 €

**Tartelette au chocolat**  
Törtchen mit Schokoladencrèmeux &  
Vanille 6.50 €

**Kuchen & Torten-Kreationen**  
aus der Brasserie-Vitrine ab 3.70 €

**Kugel Eis**  
verschiedene Sorten von der ROSAKuh 2.00 €

## Dessertwein - Kombi

Kombinieren Sie unsere Desserts mit  
einem fränkischen Dessertwein vom  
Weingut Hans Wirsching  
oder  
Weingut am Stein.

Wiqem (Hans Wirsching) & Dessert  
10.90 €

oder

Rieslaner (am Stein) & Dessert  
11.90 €