Brasserie SIMONE

Suppen

Brennnessel-Suppe
mit Buttermilch-Schaum & fränkischen Landbrot-Croûtons (vegetarisch)
7.00 €

Vichyssoise et crème d'oseille
Duett von kalter Kartoffel-Lauch-Crème und Sauerampfer-Suppe (vegetarisch)
7.00 €

Unsere Küche empfiehlt:

2-Gang Menu du Chef

28.00 €

3-Gang Menu du Chef

36.00 €

Salat & Mehr

Tarte fleur
Möhren-Zucchini-Rosentarte an fränkischem Pflücksalat (vegetarisch)
17.00 €

Truite fumée
geräucherte Forelle mit Meerrettich-Sauce an Frühlingssalat & hausgebackenem fränkischen Landbrot
19.00 €

Focaccia rhubarbe
hausgebackenes Foccacia mit Rhabarber & Ziegenfrischkäse, dazu Knoblauchsländer Salat (vegetarisch)
18.00 €

Kirchensittenbacher Ceviche
kaltgegarter Saibling mit Rhabarber, Radieschen & Süßkartoffeln
19.00 €

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

klein 7.00 €
groß 16.00 €

Weinbegleitung Menu du Chef

0.1l bzw. 5cl je Gang

11.00 € 2-Gang
16.50 € 3-Gang

Vorneweg & Zwischendurch

Frittata du Périgord
Frittata mit Spinat, Brennnesseln, Sauerampfer, Brunnenkresse, dazu Rote-Beete-Blätter & Frischkäse (vegetarisch)
17.00 €

Paté de Pâques berrichon
Osterpastete mit fränkischem Feldhasen nach Art der Provinz Berry, dazu gegrillte Frühlingszwiebeln
19.00 €

Œufs farcis à la laitue
mit Provenzalischer Kräutercrème gefüllte fränkische Freiland-Eier, Radieschen-Crunch & Kresse, mit hausgebackenem Weißbrot (vegetarisch)
15.00 €

Kalter Braten
mit grüner Frühlingskräuter-Sauce & Bunte Beete-Salat, dazu hausgebackenes geröstetes fränkisches Landbrot
18.00 €

Rote Beete-Carpaccio
mit Möhren-Crunch, an Walnuss-Vinaigrette & Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise (vegan)
17.00 €

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

Navarin printanier
Eintopf mit Frühlingsgemüse und Altmühltaler Lamm, dazu Knoblauchkartoffeln
29.00 €

Parmentier du pêcheur
mit Kartoffelpüree gratiniertes Fischragout, dazu bunter Blattsalat
29.00 €

Wildbratwürste
mit gegrilltem Chicorée, dazu Kartoffelstroh & Apfel-Senf-Chutney
25.00 €

Coq à la normande
Fränkischer Bio-Gockel (Demeter) in Camembert-Sauce geschmort, dazu knoblauchsländer Salat & hausgebackenes Weißbrot
29.00 €

Kohlrabi milanese
mit Kräuterpesto & Pappardelle (vegan)
24.00 €

Käseauswahl

mit verschiedenen Chutneys & hausgebackenem Brot

klein 9.00 €
groß 14.00 €

Süsses

Apfel-Eierlikör-Tiramisu
mit Zartbitter-Schokoladen-Erde & karamellisierten Apfelspalten
8.00 €

Rhabarber-Suppe
mit Quarknocken und Zimtbröseln
8.00 €

Kuchen & Torten-Kreationen
aus der Brasserie-Vitrine
ab 4.30 €

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
13.90 €

oder

Rieslaner (am Stein) & Dessert
14.90 €

Brasserie Brunch

letzter Sonntag im Monat

10:00 - 14:30

exklusives Tischbuffet

inkl. Eierspeisen nach Wahl, Süßes, Deftiges,
Müsli, Joghurt, Backwaren ...

29.90 € pro Person

Unser Fischer

AlexZander's Gut Obermühle
Obermühle 1
91241 Kirchensittenbach
Lkr. Nürnberger Land

Brasserie SIMONE

Brasserie Catering

auf Anfrage

zu Hause, im Garten, vor der Kirche ...

Location nach Wahl

Rundumbetreuung

regional, saisonal

Brasserie Event

auf Anfrage

Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation

Familienfeiern jeglicher Art

Menü, Fingerfood, Tischbuffet

alles ist möglich

Reinkommen.
Wohlfühlen.
Geniessen.