

Valuas

Hotel - Restaurant - **Brasserie** - Wijnwinkel - Kroketter

Brasseriekarte

Sehr geehrter Gast,

willkommen in unserer Brasserie

Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Gute

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'ERIC', written in a cursive style with a long horizontal stroke underneath.

Vorspeisen

Hummersuppe mit Holländischen Garnelen

Klein 10,00 €
Groß 16,50 €

Ceviche Lachs, Hummer, Grapefruit, süße Kartoffel, Maniok und Avocado

22,50 €

Luftige Pizza mit Kartoffelcreme, Champignons, Knollensellerie, Sherry-Vinaigrette und Manchego*

18,50 €

Thunfisch-Teriyaki, dünn geschnittener Thunfisch, knuspriges Gemüse und Reiscreme

25,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet à la Valuas

18,50 €

Sushi mit lackierter Aal, Entenleber und Kaki-Frucht

18,50 €

Gänseleberpate mit Birnenkompott und Briochetoast

25,00 €

Champignontatar mit „Frietei“ (schottischem Ei), Trüffelsoße, altem Käse und Herbst Trüffel*

22,50 €

Imperial-Kaviar, 50 Gramm, mit Briochetoast und Kartoffelcreme

80,00 €
25 Gramm 40,00 €



Die Valuas-Krokette

Hier finden Sie eine Auswahl aus unserem Sortiment an Valuas-Kroketten. Unser Motto lautet dabei „geschmackvoll und bewusst sündigen“. Also lassen

Valuas-Krokette (± 110 Gramm)
3,00 € pro Stück

Valuas-Bitterball (± 45 Gramm)
1,25 € pro Stück

Valuas-Krokette GLUTENFREI (± 80 Gramm)
3,00 € pro Stück

Holländische Garnelenkrokette (± 60 Gramm)
4,00 € pro Stück

Käse-Krokette (± 50 Gramm) *
3,00 € pro Stück

Kalbs-Trüffel-Krokette (±60 Gramm)
3,00 € pro Stück

Wildfleisch-Krokette (±60 Gramm)*
3,00 € pro Stück

Krokettenmenü

Unser Geheimtipp!!!!!!!!!!!!

Sie erhalten 5 kleine Krokettengerichte aus unserem Sortiment mit überraschen

25,00 € pro Person, ohne Getränke

Mit * gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

Vorspeisen

- Gurken-Möhren-Salat*
- Tomatensuppe mit Fleischklößchen
- Serrano-Schinken mit Äpfeln und Oliven
- Gebratene Scampi mit Zitrone und Knoblauch (3 Stück)
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Obstcocktail

Hauptspeisen

- Currywurst mit Kartoffeleintopf und Bratsaft
- Fisch des Tages, frittiert oder gebraten
- Kalbsschnitzel mit Spinat und Zitrone
- Kleine Rindersteaks mit gebratenen Champignons
- Pasta mit Tomaten und Basilikum*
- Pasta mit Champignons, Schinken und Käse
- Valuas-Krokette pro Stück
- Valuas-Bitterball pro Stück
- Französische Pommes frites
- Hausgemachte Pommes frites

Dessert

Wenn du deinen Teller brav leer gegessen hast, kannst du dir gerne in der Küche ein Eis holen! Gib uns einfach kurz Bescheid.

Hauptspeisen

- 3,00 € „Pfanne“ mit Panhas, Entenleber, Äpfel, Knollensellerie, Kartoffelkroketten
Apfel Sirup
- 10,00 € Kantonesisches Wonton mit Asiatischer Rohkost, Reis mit Gambas und Zwiebeln
mit Teriyaki-Soße (5 Stück)
- 12,50 € Ravioli mit Hasenkeule, Backpflaume Soße, Spinat und Ricotta
- 12,50 € Seezunge „meunière“ gebraten, Salat, Pommes frites und Remoulade
(350 Gramm)
- 15,00 € Pochiertes Heilbutt mit Senf – Ingwer Soße, gelbe Tomate, Karotten und Mais
- 15,00 € Perlhuhn mit Kartoffel-Trüffel Püree und Spinat-Champignon-Parmesan Käse
(für 2 Personen)
- 20,00 € Aus unserem Sortiment „dry aged Simmentaler“:
Fournedos vom Rind, ± 200 Gramm
- 3,00 € oder Entrecôte im Pfanne für 2 Personen
Beiden serviert mit Soße Béarnaise, hausgemachten Pommes frites und Salat
mit French Dressing
- 3,50 € Rinderspieß mit Basmatireis, Erdnussdressing, Chinakohl,
Gemüsepickles und Spiegelei
- 6,50 €

BRASSERIE MENÜ

Es ist uns eine Freude, Ihnen unser Brasserie Menü mit regelmäßig wechselnden Saisongerichten aus

hochwertigen Produkten zu präsentieren.

3-Gängemenü (Vor-Haupt-Nachspeise) für 37,00 €.

Sollten Sie sich doch anders entscheiden, dann gilt: Vorspeisen 12,50 €, Suppen 8,50 €, Hauptspeisen 16,50 € und Dessert 8,00 €. Sie haben die Wahl!

Vorspeisen

„Blechdose“ Gänseleber Creme, Apfel und Lebkuchen

oder

Rinderilette mit pochiertes Ei, Ochsenchwanz Brühe, Portulak und Schnittlauch Mayonnaise

oder

Caesar Salat mit Truthahn und Parmesan Käse

Suppen

Hummersuppe mit Holländischen Garnelen

oder

Trüffel-Knollensellerie Suppe mit Brot Croûtons*

Hauptspeisen

Cassolette mit Lauch, Fisch Curry, Kartoffel Creme und Kräutersalat

oder

Zander mit süßen und sauren Rüben und Gurken, Frühlingszwiebeln, Kartoffel Krokette und Musselin-Senf Soße

oder

Hirschkeule mit sahnigen Gnocchi, Trompet de la Mort und alte Käse mit Spinat

Nachspeisen

Pochierte Birne mit Pistazie, Joghurt Sorbet und Sabayon Moscato d'Asti

oder

Exotische Frucht mit Kokos-Sorbet und Gin Tonic Sirup

oder

Käsesortiment (5,00 € zusätzlich)

Beilagen

Hausgemachte Pommes frites

Französische Pommes frites

Gemischter Salat mit Olivenöl und Rotweinessig

Warmes Gemüse des Tages

Dessert

Auswahl aus unserer Käseplatte mit Garnituren

Mürbeteigkuchen mit Joghurt-Mousse, Marmelade gemacht aus Grapefruit und Grapefruit-Sorbet

Apfeltorte mit Zimteis und Rotweinsauce (20 min. Zubereitung)

Warmer Schokoladenkuchen mit Sorbet aus reiner Schokolade und Vanille (20 min. Zubereitung)

Arme Ritter von Brioche Brot mit Kirschen in Sirup, Vanille Creme und Kirsch Sorbet

Naschwerk aus unserer Konditorei, 4 Stück

Canelé de Bordeaux mit Heidelbeersorbet (Spezialität des Hauses) (Wir servieren dieses Gericht ab 17.30 Uhr.)

Eissorten, pro Kugel

Schlagsahne, pro Portion

Mit * gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.