

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 read 'ERIC', with a long horizontal flourish underneath.

Vorspeisen

Hummersuppe mit Holländischen Garnelen und Hummer	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 (±80 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

Brasseriekarte

Hauptspeisen

- 3,00 €
Pepperoni-Risotto mit Rispentomaten und gereiftem Käse*
- 6,00 €
- 10,00 €
Kantonesisches Wantan mit asiatischer Rohkost, Reis mit Gambas und Zwiebeln
- 9,00 €
Teriyaki-Soße (5 Stück)
- 12,50 €
Ravioli mit Hasenkeule, Backpflaume Soße, Spinat und Ricotta
- 8,50 €
Seezunge „meunière“ gebraten, Salat, Pommes frites und Remoulade (350 Gramm)
- 12,50 €
Pochiertes Heilbutt mit Senf – Ingwer Soße, gelbe Tomate, Karotten und Mais
- 15,00 €
Rebhuhn mit Sauerkraut, Äpfeln und Kartoffeltrüffel-Püree
- 20,00 €
Aus unserem Sortiment „dry aged Simmentaler“:
- 12,50 €
Tournedos ± 200 Gramm
- 3,00 €
oder
- 12,50 €
Entrecôte im Pfännchen für 2 Personen
- 3,50 €
Beiden serviert mit Soße Béarnaise, hausgemachten Pommes frites und Salat mit French Dressing
- 6,50 €
Rinderspieß mit Basmatireis, Erdnussdressing, Chinakohl, Gemüsepickles und Spiegelei

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

Es ist uns eine Freude, Ihnen unser Brasseriemenü 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

Aspik Bohnen und Senf, Entenleberlocken mit Pfifferlingen, Croutons und Portulak

oder

Kalbstatar und Kalb Zunge mit Kapern, Haselnuss, Salat und Olivenöl Mayonnaise

oder

Terrine mit Knollensellerie und Truthahn, mit pochiertem Ei und Hering Kaviar zubereitet

Suppen

Flusskrebssuppe mit Fenchel, Karotten und Holländischen Garnelen

oder

Möhren-Ingwer-Suppe mit Lauch und Kürbis *

Hauptspeisen

Panhas und Entenleber, Sirup-Soße, Apfel, Kartoffelkroketten und Knollensellerie

oder

Zander mit süßen und sauren Rüben und Gurken, Frühlingszwiebeln, Kartoffelcreme und Musseline Soße

oder

Hirschkeule mit sahnigen Gnocchi, Trompet de la Mort, Parmesan Käse, Neuseeländer und Trüffel

Nachspeisen

Vanille Sahne Ganache mit Schokolade und Eierlikör

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 Rotweinsöße (20 min. Zubereitung)

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

Karamellierte Crêpes Terrine mit Orangensoße, Tangerinen und Vanilleeis

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.