

HUITRES

EINE SYLTER ROYAL
€ 3,-

½ DUTZEND SYLTER ROYAL
€ 17,-

EINE GILLARDEAU
€ 4,-

½ DUTZEND GILLARDEAU
€ 23,-

CAVIAR

10G PRUNIER CAVIAR ST. JAMES
DREI KARTOFFELPLÄTZCHEN UND CREME CRU

€ 40,-

10G PRUNIER CAVIAR PARIS
KARTOFFEL-SCHNITTLAUCHSTAMPF UND KRÄUTERRÜHREI

€ 55,-

IMPERIAL CAVIAR MALOSSOL
SCHNITTLAUCH, GEHACKTES EI, KARTOFFELPLÄTZCHEN UND CREME CRU

PRO GRAMM € 6,-

DESSERT

ZITRONENSORBET MIT WODKA € 8,-

APFELPFANNKUCHEN MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS € 13,-

CRÈME BRÛLÉE MIT SCHOKOLADENSORBET € 12,-

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN
MIT TRAUBEN, VERSCHIEDENEN CHUTNEYS UND KOMPOTTEN

KLEIN € 14,-
GROSS € 17,-

KENNZEICHNUNG FÜR



DIE KLASSIKER DES BREIDENBACHER HOFES



UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE

PLAT DU JOUR

*Täglich von Montag bis Samstag von 12.00 bis 14.30 Uhr
ist die Zeit für Ihre Lunchpause in der Brasserie 1806*

*Nachfolgend nun Ihre Tagesübersicht für die Woche
Vom 15. März bis 20. März 2010*

MONTAG

DÜSSELDORFER BLUTWURST HIMMEL UND ÄÄD MIT RÜBENKRAUTJUS

DIENSTAG

POCHIERTER KABELJAU
MIT GESCHMORTEN GARTENGURKEN UND DÜSSELDORFER SENFCREME

MITTWOCH

GEBRATENE NORDSEESCHOLLENFILETS
MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT UND KROSS GEBRATENEM BACON

DONNERSTAG

„ENTENBRATEN“ MIT SPITZKOHL UND RISOLEEKARTOFFELN

FREITAG

BOUILLABAISSE VON EDELFISCHEN UND KRUSTENTIEREN
MIT SAUCE AIOLI UND KALBSMARKTOASTINI

SAMSTAG

ZWEI KLEINE WIENER SCHNITZEL
MIT LAUWARMEM KARTOFFELSALAT UND KRESSE

€ 19,- PRO PERSON

INKLUSIVE EINEM KLEINEN DESSERT VOM WAGEN

MITTAGSMENÜ IM MÄRZ

MONTAG BIS SAMSTAG VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR
UNSER HERZLICHER UND AUFMERKSAMER SERVICE
SERVIERT IHNEN UNSER MITTAGSMENÜ
AUF WUNSCH INNERHALB EINER STUNDE.

**ANGEBRATENES THUNFISCHFILET
„VITELLO TONNATO“ MIT GEBACKENEM KALBSKOPF
BOUILLABAISSEGELEE MIT SAUCE GRIBICHE**

ODER

SAUERAMPFERCREME MIT GRÜNEM PFEFFER

**LOUP DE MER MIT LORBEER GESPICKT
AUF MANGO- CHAMPAGNERKRAUT UND RIESLINGSAUCE**

ODER

**ZARTER REHRÜCKEN
MIT STIELMUS UND SAUERKIRSCH-PFEFFERSAUCE**

DESSERT VOM WAGEN

ODER

KÄSETELLER

€ 32,- PRO PERSON

SONNTAGSBRATEN IM WINTER

AM SONNTAG VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR UND 18:30 UHR BIS 23:00 UHR

GEGRILLTER HUMMER MIT GRAPEFRUITGEELE, THAISPARCEL UND BASILIKUMCREME

**„RHEINISCHER“ SAUERBRATEN VOM ROASTBEEF
MIT PREISELBEER ROTKOHL UND WALDPILZGALETTE**

**HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT FLAMBIERTEN ZWERGORANGEN UND ORANGENEIS**

€ 35,- PRO PERSON

INKLUSIVE EINEM GLAS ROTWEIN ZUM HAUPTGANG

VORSPEISEN

WINTERLICHER BLATTSALAT MIT ROHKOST, KERNEN UND NÜSSEN



€11,-

MEDAILLONS VOM GEWÜRZLACHS NACH ALTEM HAUSREZEPT
GURKE UND MEERRETTICH, FEIGENSENF UND HÜTTENKÄSE MIT BASILIKUM

€16,-

MARINIERTER JUNGE ARTISCHOCKEN UND GRÜNER SPARGEL
MIT GURKE UND MEERRETTICH, FEIGENSENF UND HÜTTENKÄSE MIT BASILIKUM



€14,-

CARPACCIO VOM NEBRASKA RINDERFILET
MIT JUNGEN ARTISCHOCKEN UND PARMIGIANO REGGIANO

€18,-

PATA NEGRA – BELOTTA QUALITÄT – MIT FELDSALAT

€18,-

SUPPEN

SAUERAMPFERCREME MIT GRÜNEM PFEFFER



€ 9,-

RAHMSUPPE VOM ATLANTIKHUMMER
MIT RAVIOLI UND VANILLE-LIKÖR

€16,-

WARME VORSPEISEN & VEGETARISCH

GEBRATENE DÜSSELDORFER BLUTWURST NACH „BREIDENBACHER ART“
MIT „HIMMEL & ÄÄD“ UND RÜBENKRAUT



€18,-

ARBORIO – RISOTTO MIT BASILIKUM PESTO
BLATTSPINAT UND PERIGORD-TRÜFFEL

€24,-

BORSCHTSCHGEMÜSE MIT KARTOFFEL-OLIVENPÜREE
UND KRÄUTERÖL



€16,-

HAUPTGERICHTE

ZANDERFILET KNUSPRIG GEBRATEN AUF HUMMERLINSEN

€29,-

GROSSE NORDSEESCHOLLENFILETS AUF BORSCHTSCHGEMÜSE
UND SAUCE CHÂTEAU CHALON

€26,-

„BREIDENBACHER FRIKADELLE“ VOM NEBRASKA RINDERFILET
AN RÜBSTIEL, BOHNEN UND TRÜFFELJUS



€19,-

ZWEI KLEINE WIENER SCHNITZEL MIT LAUWARMEM KARTOFFELSALAT UND KRESSE
KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND SARDELLENTOSTINI

€26,-

„BREIDENBACHER OCHSENSCHWANZ“ KNUSPRIG GEBRATEN
À LA MAÎTRE D'HOTEL
MIT WIESENCHAMPIGNONS UND BLATTSPINAT



€26,-

TORNEDO VOM NEBRASKA RINDERFILET „ROSSINI“
WALDPILZGALETTE UND GLASIERTES GEMÜSE

€ 45,-