

Nos apéritifs en Octobre

Champagner Janisson-Baradon Brut Grande Reserve 0,10l 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 48 Monate Flaschengärung	13,90€
Crémant de Loire brut rosé 0,10l	7,50€
Crémant de Loire Blanc Tête de Cuvée brut 0,10l 50 % Chardonnay, 50% Chenin blanc, 36-monatige Flaschenreife	8,50€
Pastis artisanal français Le Camarguais 4 cl	7,50€
Alte Brennerei Spritz, Ciane und Cassis mit Crémant auf Eis 0,20l	9,50€
Lillet-Lime auf Eis 0,20l	7,50€
Balis, alkoholfreier Basilikum-Ingwer-Cocktail 0,25l	4,90€
San Bitter alkoholfrei pur auf Eis oder mit Orangensaft 0,20l	5,80€

Menü Dégustation Alte Brennerei

Vorspeise

Single Malt Whiskey-Krustentierbisque (Talisker-Isle of Skye) | Thunfischtataki
und Kaisergranat | Queller

Zwischengänge

Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten | Fenchelsalat und Sishoöl-
Wasabidressing | Panangcurryeis
oder/und
6 Weinbergschnecken in der Schale | Pastis Knoblauchbutter | petite Brioche
oder/und
Sepia Linguine mit kurz gebratenem halbem Hummerschwanz (70g), Krestier-
Pernodsauce à la Marseillaise

Hauptspeise

Duett von Brust und Keule von der Taube (Orléans-Frankreich) und gebratener
Entenleberscheibe | Pastinakencreme mit Thaikarotten | Tauben-Pfefferjus

Sauerkirsch-CrèmeBrûlée am Tisch flambiert | Cassissorbet | Beeren

3 Gänge: Vorspeise/ Hauptgang/ Nachspeise

4 Gänge: Vorspeise/ 1 Zwischengang/ Hauptgang/ Nachspeise

5 Gänge: Vorspeise/ 2 Zwischengänge/Hauptgang/ Nachspeise

Wir bitten um Verständnis, dass bei Änderung des beschriebenen Menus ein

Zuschlag von 5,00€ pro Gang berechnet wird

Das Menü wird immer mit einem Dessert serviert

Menü	Sommelier Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt
3 Gänge 68€	27€ (3 Gläser à 0,1l)
4 Gänge 89€	35€ (4 Gläser à 0,1l)
5 Gänge 104€	44€ (5 Gläser à 0,1l)

Unsere Eier kommen von glücklichen Hühnern des Moarhofs in Baiern, der Honig ist hier
aus dem Isartal mit Imkerei in Pullach, Bergbauern Alpenmilch & fairen Milchpreis für
unsere Landwirte, Saibling von der Aumühle im Isartal –Egling, Aqua Monaco
Mineralwasser Silenca-Quelle bei Markt Schwaben

Unsere Speisekarte ist auf 100% Recyclingpapier gedruckt und wird einmal verwendet und
dann entsorgt. Wir arbeiten zu Ihrem und unserem Schutz nach den strengsten
Hygienrichtlinien.

Notre Carte en Octobre

Les Entrées/ Entreplats-Zwischengänge

handgeschnittenes Gelbflossen-Thunfischtatar (Super Sashimi Qualität - Langleinene Fischerei) mit Thai Ingwer und Münchner Quinoa, Kräutercreme, Algen Cracker, "Spezialität des Hauses"	25,50€
Salat Alte Brennerei mit Pistazien-Ziegenkäse im Engelshaarnest und Duett von Rote Bete, Maracujadressing, Feige	16,00€
Hausgemachte Foie gras de Canard Terrine à la Brennerei (Ente) mit Espelette Chili und gebratener Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), kleiner Salat, Brioche	23,50€
passt perfekt zu einem Glas Süsswein Château du vieux moulin Loupiac (0,05l)	4,50€
Wildfischsuppe mit Garnelen (2 Stück), Jakobsmuschel und Rouille auf Crouton	18,00€

Les Viandes et Poissons

gegrilltes Irisches Entrecôte Dry Aged John Stone (28 Tage gereift, ca. 260g) mit Gratin Dauphinois, Herbsttrompeten-Shiitakesauté, Cognac-Morchelsauce	39,00€
Neuseeland Lammrücken mit kretischer Oregano-Himbeerkruste, Trüffelgnocchi und wildem Broccoli, 12 Stunden-Lammjus	35,00€
Mittelmeer Loup de Mer mit Hanfsamen, Chorizo-Belugalinsen, glasierter Radicchio Trevisano und Safransauce	32,00€
Frische Fettuccine mit Champagner/weisser Trüffelsauce, Duett von Garnelen/Jakobsmuschel, Artischocken, Curryschaum	26,00€
Sepia Linguine mit kurz gebratenem 150-200g halbem Hummerschwanz und Scherenfleisch (ausgelöst), gegrillte Oktopus Tentakel, Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise Typisch französisch "Spezialität des Hauses"	37,00€

Quelques Desserts et Fromages

Sauerkirsch-Crème Brûlée (am Tisch flambiert) mit Cassissorbet	12,00€
Affinierter Käseteller-Dégustation von Maître Affineur Tourette in Strassburg-Frankreich, Salzbuttersauce und Feigensenf	13,50€
kleiner Käseteller	8,50€
Crêpe Suzette mit Grand-Marnier (am Tisch flambiert) und Pampelmussorbet, Orangenzesten	13,00€
Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant und Cidreschaum	12,00€

Bitte beachten Sie: die traditionelle französische Küche basiert auf der Verwendung von tierischen Produkten und hat neben Fisch (Meerestiere), Fleisch, glutenhaltigen Zutaten auch Milchprodukte und Eier als Geschmacksträger. Aufgrund unserer Arbeitsabläufe kann ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden. Es können alle gängigen Allergene enthalten sein, wir informieren Sie gerne. Auf gängige Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne ein, bitten Sie jedoch, uns dies bei der Reservierung im Voraus mitzuteilen

Les Vins

Wir möchten Ihnen dank der Technik unseres Coravins jeden Monat erlesene und ausgesuchte Spitzenweine zu Ihren Speisen passend anbieten. Sie können damit Premiumweine glasweise kosten und sich Ihren kleinen Luxus gönnen. Sprechen Sie uns an und probieren Sie!

Santenay Blanc AC 2017 Domaine Bacheys Legros 2018

100 % Chardonnay

Aus sehr alten Rebstöcken, und im traditionellen burgundischen Stil gekeltert.

Schöne Komplexität gepaart mit einem individuellen Charakter

0,1l 12,00€

Le Seigneur d'Aiguilhe 2018
Castillon Côtes de Bordeaux AC 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Derb-erotisch (Moschus, rohes Fleisch, Leder...) mit wilder Würze (Piment, Wacholder, Szechuanpfeffer, Karamell und Schokolade in vollendeter Intensität...). Ein Bordeaux der mit seiner individuellen Stilistik viel Freude bereitet. Sehr samtige Tannine am Gaumen!
0,1l 10,90€

Les Vins Ouverts

Blancs

Viognier IGP Pays d'Oc BIO 2018

Domaine de L'Odalet
Brillante, goldgelbe Farbe. In der Nase harmonische Verbindung von Frucht (Birne und Steinobst) sowie Blüte. Raffinierte Geschmacksnuancen und guter Körper
0,10l 5,90€
0,20l 10,50€

Weißburgunder Premium trocken 2019 Weingut Weber Baden

Die Trauben für den Weißer Burgunder Premium trocken entstammen dem ältesten Weinberg des Weingut Weber. Um die Intensität perfekt zu machen, wird der Weißer Burgunder Premium trocken im Barrique vergoren. Daher begeistert die Nase mit einem interessanten Aromenmix aus klassischen Weißburgundernoten wie Limette und Aprikose und typischen Barriquearomen von Vanille. Am Gaumen offenbart der Weißer Burgunder Premium trocken seine ganze Kraft und präsentiert sich sehr dicht und gehaltvoll.
0,1l 6,90€
0,2l 11,90€

Rosé

Fronton AC, « Julie » 2019

Château Clamens

60% Negrette, 20% Syrah, 20% Cabernet

Fruchtiger Rosé Wein, weich und üppig mit angenehmer Säure und erstaunliche Länge. Seine spritzige Nase destilliert Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Der Gaumen ist ausgewogen mit dieser Fruchtigkeit, die wir sofort in der Nase wahrnehmen. Absoluter Sommerwein!
0,1l 5,90€
0,2l 9,80€
30,00€ /Flasche

Rouge

Carignan VDF 2016 BIO

Domaine Sainte Croix 100% Carignan

Eine Rarität aus über 100 Jahre alten Rebstöcken im Jahr 1905 gepflanzt
Ein Wein mit wunderbarer, saftiger Frucht und zarter Mineralität
0,1l 9,90€
0,2l 17,90€

Château Campet 2016

Cadillac Côtes de Bordeaux AC

75% Merlot, 25% Cabernet

Ein Wein mit ausgeprägter Persönlichkeit! Wunderschönes Bouquet von reifen Früchten, reife Tannine, saftig am Gaumen
0,1l 6,50€
0,2l 11,90€

Sie können Ihren Wein zum Essen gerne selbst in unserem Weinkeller aussuchen. Ebenso können Sie den Wein flaschenweise zum Mitnahmepreis erwerben. Gern können Sie auch unser Restaurant für Veranstaltungen exklusiv buchen. Sprechen Sie mit uns! Unsere Weinkarte können Sie auch scannen (110 Positionen)



Öffnungszeiten Mi.-Sa. 17.30-23.00 Uhr (letzte Reservierung 20.30 Uhr)
So. 12.00-17.00 Uhr (letzte Reservierung 15.00 Uhr) Sonntags Bouillabaisse à la Brennerei