

Nos apéritifs en Mars

Champagner Janisson-Baradon Brut Grande Reserve 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 48 Monate Flaschengärung 0,10l	13,90€
Crémant de Loire Blanc Tête de Cuvée brut 0,10l 50 % Chardonnay, 50% Chenin blanc, 36-monatige Flaschenreife	10,50€
Rosé Extra Brut Franciacorta Spumante 0,10l	10,50€
Noilly Prat Original French Vermouth 0,05l	7,50€
Pastis artisanal français Pontarlier Anis 4 cl	7,50€
Alte Brennerei Spritz, Ciane und Cassis mit Crémant auf Eis 0,20l	9,50€
Lillet-Lime auf Eis 0,05l	7,50€
Balis, alkoholfreier Basilikum-Ingwer-Cocktail oder Cranberry-Rosmarin-Cocktail 0,25l	7,90€
San Bitter alkoholfrei pur auf Eis oder mit Orangensaft 0,20l	5,80€

Menü Parcours Culinaire Alte Brennerei

Amuse Bouche du Chef

Vorspeise

Krustentierbisque- Single Malt Whiskey (Talisker-Isle of Skye) | Jakobsmuschel | Kaisergranat | Zuckererbsen

oder

48 Stunden gebeizter Rote-Bete-Biolachs (Schottland), Honig-Meerrettichsauce mit Gurke, Dillöl

Zwischengänge

Sous-Vide Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten | Curry-Fenchelsalat | Hummus

oder

Sepia Linguini mit kurz gebratenem halbem Hummerschwanz (65g) | Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise | Heringskaviar

Hauptspeise

Gegrilltes Hirschrücken-Medaillon | Pastinaken-Topinamburgratin | Porto-Trüffelsauce und Lauch-Kräuterseitlingen | Voatsiperiferypfeffer

oder

Filet von Loup de Mer mit Rosmarin | Safran-Indochinesauce (leicht scharf) | Ingwer-Karottenpüree und wilder Broccoli | Spargel

Dessert

Tonka Bohnen-Crème brûlée am Tisch flambiert, Pistazien-Zuckerwatte und Kalamansisorbet

oder

kleiner Käseteller, Feigensenf (affinierter Rohmilchkäseteller aus Frankreich, Feigensenf)

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind. Gerne können Sie einzelne Gerichte des Menüs auch à la Carte bestellen

3 Gänge: Vorspeise/ Hauptgang/ Nachspeise

4 Gänge: Vorspeise/ 1 Zwischengang/ Hauptgang/ Nachspeise

5 Gänge: Vorspeise/ 2 Zwischengänge/Hauptgang/ Nachspeise

Menü	Sommelier Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt
3 Gänge 79,00€	39,00€ (3 Gläser à 0,1l)
4 Gänge 99,00€	49,00€ (4 Gläser à 0,1l)
5 Gänge 117,00€	59,00€ (5 Gläser à 0,1l)

À La Carte

Unsere "à la Carte Gerichte" servieren wir Gruppen bis maximal 5 Personen. Für einen harmonischen Ablauf am Abend bieten wir unseren Gästen ab 6 Personen das mehrgängige Parcours Culinaire Menü. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Les Entrées

Hausgemachte Sous Vide Entenleber Terrine à la Brennerei und gebratener Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), Birne und Brioche	25,00€
passt perfekt zu einem Glas Süsswein Monbazillac Süd Frankreich (0,05l)	5,50€
Alte Brennerei Ziegenkäsetörtchen mit Herbstsalat und Sous Vide Rote Bete, Dijon-Senfdressing	21,00€
Thai-Ceviche vom Thunfisch (Wildfang) in Maracuja-Limettensud kalt mariniert (sauer und leicht scharf), Gemüse-Papayasalat und Piscoschaum "Spezialität des Hauses"	25,00€
Sous-Vide Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten, Curry-Fenchelsalat, Hummus	24,00€

Les Viandes et Poissons

„Promenade en Mer“ mit kurz gebratenem Hummerschwanz (ausgelöst-ca.130g) und XL Garnele, Sepia Linguini mit Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise	43,00€
Filet von Steinbutt (France), Safran-Indochinesauce (leicht scharf), Ingwer-Karottenpüree und wilder Broccoli, Spargel	43,00€
Vom japanischen Holzkohlegrill: Black Angus Rinderfiletspitze, Gratin Dauphinois und Pakchoi, Trüffelsauce	43,00€
Coq au Vin Jaune du Jura (Mais Schwarzfederhuhn) mit Schmorkarotte und Radicchio, Trüffelgnocchi und Senfkörnersauce	38,00€

Quelques Desserts et Fromages

Fondant au Chocolat Grand Cru Manjari (Valrhona-Madagascar Plantage) mit Maracuja-Lavakern, Buttermilcheis (Andechs)	13,00€
passt perfekt zu einem Glas Süsswein Rivesaltes Château Lauriga 100% Grenache noir 0,05l	5,90€
Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant, Cidreschaum	13,00€
Affinierter Rohmilchkäseteller aus Frankreich, Trauben und Feigensenf, Sauerteig Baguette	12,50€
kleiner Käseteller	9,80€

23. März 2023 5 Gänge Menü mit Weinbegleitung und Moderation durch den Eigentümer - Château Moyau Languedoc La Clape France
5 Gänge Menü + 5 Weinen (0,1l) inkl. Mineralwasser 150,00 € p.P. (wir haben noch 1 Tisch frei)

Gourmet Ostermenü: wir haben am Karfreitag, Karsamstag, Ostersonntag und Ostermontag geöffnet, bitte reservieren Sie rechtzeitig!

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 ouverts

Vin Jaune Jura, Domaine de Savagny 2015

Côtes du Jura Appellation d'Origine Contrôlée. 100% Savagnin
Seltener Cuvée aus der Jura. Das Resultat ist ein extravaganter Wein, mit tief goldgelber
Farbe. Das üppige Bouquet zeigt Haselnuss, Blütenhonig, Curry und einen Hauch
exotischer Früchte. Am Gaumen ist der Wein absolut außergewöhnlich, dichte Textur,
getrocknete Früchte, satter Schmelz und ein cremiger Trinkfluss treffen auf eine leichte
Sherry-Note (**oxidativ und trocken**) und würzige Kräuter. Sehr sehr lang. Ein
Charakterwein!
0,1l 11,50€

Sauvignon - Riesling 2018

Weingut Heid VDP Württemberg

Es ist immer wieder ein Genuss, wenn sich ein perfektes Paar gefunden hat. Wenn ein
Partner den anderen beflügelt und dadurch eine elegante, lang anhaltende Einheit mit viel
Aromatik entsteht. Schlanker, mineralischer Weißwein mit duftigen Noten nach Zitrus
und Kiwi. Der Sauvignon duftet im Glas, der Riesling schmeichelt dem Gaumen.
0,1l 10,50€

Touraine Chenonceau AC « Cuvée Silex » 2021

Domaine Thierry Michaud 100% Sauvignon Blanc

Üppig, vollmundig und mineralisch, ein oft prämiertes vollmundiger Sauvignon mit
Eine schöne Mineralität bedingt durch einen, bis zu 30%, hohen Silex-Anteil im Boden.
0,1l 9,90€

Château Haut-Batailley 2012 5. Cru classé

Pauillac 71 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot.

Recht tiefgründiges Bouquet, dunkle Pilze, Teer, schwarze Pflaumen, dahinter florale
Züge, dunkle Rosenblätter. Sehr aromatisch im Gaumen, Derb-erotisch und tendenziell
barock, dezent kernige Rasse im Innern. Das ist etwas für Klassik-Sucher.
0,1l 14,00€

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 9,50€

Ausgesuchte Weinraritäten (Flasche)

Condrieu AC « Les Terrasses » 2019

Domaine Roland Grangier

100% Viognier 12 Monate im Barrique

Ein seltener Wein, voll und geschmeidig, am Gaumen frisch und sehr duftig.

In der Nase reife Bananen. Flüssiges Gold !

86 €

Gevrey Chambertin AC “Les Seuvrées” 2016

Philippe Chéron 100% Pinot Noir

Die Domaine Philippe Cheron setzt auf Vieilles Vignes, also Alte Reben: 70% der Rebstöcke sind älter als 50 Jahre. Das macht auch einen Gevrey-Chambertin ein wenig spannender und komplexer. Weich und geschmeidig, elegant mit ausgewogener Holznote,

lange Präsenz im Mund

109€

Cos d'Estournel 2014 2e cru classé - Bordeaux - Saint-Estèphe

2014 ist ein später Jahrgang mit einem aussergewöhnlichen Indianersommer, der sich von den letzten Tagen des August bis November hinzog und der Manschaft des Château Cos d'Estournel erlaubte, die Ernte des Cabernet Sauvignon und des Cabernet Franc unter den besten Bedingungen einzuholen, das heisst mit perfektem Reifegrad. In der Nase entwickelt Cos d'Estournel 2014 ein komplexes Duftbouquet, dominiert von delikaten würzigen Noten (sein Markenzeichen), Zimt und Safran. Der Wein verströmt auch einen Hauch von Zigarrensachtel und schwarzen Früchten. Im Mund ist der Angriff dynamisch mit einer samtigen Mitte, reichhaltig ohne Schwere aber ganz im Gegenteil, mit einer aromatischen Frische. Der Wein hat Kraft und die Tanninstruktur ragt durch seine unangefochten seidige Eleganz. Die Aromen zeigen sich nach und nach, Zeichen einer grossen Tiefe. Das Finale mit sehr intensiven Aromen, ist strukturiert und sehr lang und ergänzt die Sensation des Cabernet. Ein Wein mit bezaubernder Qualität (das ist er wirklich) elegant und dicht. Grossartiger Saint-Estephe ! 19/20 Gabriel – 94 R. Parker 299€

Digestifs Alte Brennerei

Calvados Réserve Famille Dupont – Normandie (5 Jahre im Faß) 2 cl 11,50 €

Armagnac Prince de Gascogne 199 2 cl 11,50 €

Marillenbrand oder Mirabellen Lantenschammer Schliersee-Bayern 2cl 13,50 €

Chartreuse jaune (gelb), würzig, süss, und leichter als der grüne 4cl 7,50€

Ziegler Alte Zwetschgenbrand (oder Wald Himbeeren)im Holzfass gereift 2cl 14,50€

Cognac XO l'Heraud Charente France 2cl 13,50€

Edel-Birnenbrand aus Olivet France, Selection du Chef 2 cl 11,50 €



Unsere Weinkarte können Sie auch scannen (90 Positionen)

ab sofort jeden Sonntag Mittag für Sie:

Original Bouillabaisse - Gaumenschmaus vom Meer (48,50€ inklusive 0,1l Weisswein)

Surf & Turf à la Brennerei, gegrillter halber Hummerschwanz mit Angus Rinderfiletspitze, Venerereis, Pernod-Knoblauchbutter und frisches saisonales Gemüse (49€ p.P.)

So. 12.00-17.00 Uhr (letzte Reservierung 14.30 Uhr)

Mittwoch-Donnerstag 3 Gänge Vorabendmenü inkl. 1 Glas Crémant Rosé 64€
und nicht zu vergessen: Sie können unsere Weine flaschenweise zum Mitnahmepreis erwerben

Probierpaket "Frühlingssymphonie" mit 6 Weinen zum Preis von 150€ (statt 166€)

Als Ihr Weinhändler haben wir ein exklusives Weinpaket „Découverte“ mit 6 unserer Favoritenflaschen für Sie zusammengestellt.

Das "**Découverte-Weinpaket-France**" bietet Ihnen mit jedem Schluck ein bisschen französisches Flair, eine Geschmacksreise und hervorragende Einstimmung auf den Frühling... Von raffinierten Geschmacksnuancen des Saumur aus dem Loiretal über den charaktervollen Campet aus Bordeaux bis hin zum perfekt frischen Muscadet sur Lie, ist hier ist für jeden Weingeschmack etwas dabei.

4 Weissweine

Côtes de Gascogne IGP „Tonnelle“ 2019 Domaine Tastet - Sud Ouest

70% Colombard, 20% Ugnny blanc, 20% Sauvignon

Leicht, frisch und rund im Geschmack. Schöne Mineralität und feiner Frucht mit wenig Alkohol.

Saumur Château de Montgueret 2016 - Loiretal

Chardonnay -Chenin Blanc

Ein frischer und duftender Wein, der im Glas eine schöne leuchtend strohgelbe Farbe hat. In der Nase zeigt er Aromen großer Finesse, reich an Abstufungen. Dies reicht vom Blumigen über Zitrusfrüchte bis hin zu Milch- und Gebäcknoten. Im Mund schließlich ist er komplex und ausgewogen.

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie AC 2016

Clos les Montys « vignes de 1914 » Domaine Huchet 100 % Melon de Bourgogne
Herr Huchet ist schon seit fast 20 Jahren biozertifiziert und legt großen Wert auf authentische Weine, die die Einmaligkeit und den Charakter von Böden und Rebsorten optimal widerspiegeln. In der Nase dezente weiße Blüten, frische Zitrone, etwas knackige Birne und Grüner Apfel, aber auch kräuterige Aromen wie Anis sind da. Dieser Muscadet wirkt schlank und kühl am Gaumen. Durch den schonenden Ausbau auf der Feinhefe, "sur Lie", bekommt der Wein die nötige Kraft und wird wunderbar harmonisch auf der Zunge. Der Muscadet Clos les Montys ist fleischig, strukturiert, mineralisch. Un très Grand Muscadet!

Pouilly Fumé Clos des Chaudoux 2020 Serge Dagueneau et Filles

Dieser Pouilly Fume AOC kommt als klassischer Terroir-Wein daher, bei dem Sie mit jedem Schluck die Herkunft von feuersteinigem Kalkboden herauschmecken können. Diese Noten finden sich bereits in der Nase wieder, umrahmt von unterschwelligem Aromen von Limette, Grapefruit und Holunder. Am Gaumen zeigt sich dieser Weißwein von lebendiger Mineralität, dabei aber auch leicht stoffig. Das Finale lässt einen Hauch von Salzigkeit spüren.

2 Rotweine

Château Campet 2019 Cadillac Côtes de Bordeaux AC

75% Merlot, 25% Cabernet

Ein Wein mit ausgeprägter Persönlichkeit! Wunderschönes Bouquet von reifen Früchten, reife Tannine, saftig am Gaumen.

Côtes du Rhône Rouge AOP 2017 Château de Trignon

Intensives Rubinrot, kräftige Frucht, abgerundet durch Noten von Schokolade und Gewürze. Beeindruckende Struktur.

Sichern Sie sich jetzt nur für kurze Zeit unser Weinpaket für nur 150 € mit 6 Flaschen statt 166 €

Ab 150€ liefern auch wir kostenlos in Pullach, Solln und Baierbrunn.
Sollte ein Wein ausverkauft sein, behalten wir uns vor, Ihnen automatisch einen mindestens gleich- oder höherwertigen Wein beizufügen. Alle Weine enthalten 0,75l/Flasche. Nur für Privatkundengeschäfte. Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern.