

# BRASSERIE BATEAU



Aujourd'hui

Fruits de Mer p. 1

Viande p. 1

Étagères p. 1

FRANZÖSISCH INSPIRIERT

## NOTRE MENU SAVOUREUX

Bonjour, Dresden! Die Brasserie Bateau bringt französisches Flair direkt auf die Elbe. Die Basis unserer Speisekarte bildet die klassische französische Küche: Von Bouillabaisse über Moules-frites bis hin zu Coq au Vin – hier kommen Liebhaber traditioneller Gerichte auf ihre Kosten.

Doch wir lassen uns auch von anderen kulinarischen Einflüssen inspirieren. So finden sich auf unseren wechselnden Angebotstafeln immer wieder italienische, asiatische, vegetarische oder auch vegane Kreativen. Wir wünschen einen bon appétit!



## HORS D'ŒUVRE

### Vorspeisen

<b>Austern</b> Schalottenvinaigrette / Zitrone	3 Stk. / 6 Stk. / 12 Stk	<b>Tagespreis</b>
<b>Kaviar</b> 10g Kaviar / 3 Blinies / Crème Fraîche		19,00 €
<b>Salade niçoise</b> Salat / Tomaten / Ei / Oliven / Bohnen / Sardellen / Zitronen-Basilikum-Dressing		14,50 €
<b>Bouillabaisse à la Brasserie Bateau</b> Fischsuppe / Baguette / Sauce Rouille	<i>klein / groß</i>	15,00 € 22,00 €
<b>Tatar vom Rind</b> Filet vom Rind / Zwiebeln / Crème Fraîche / Schnittlauch / Baguette	<i>80g / 160g</i>	16,00 € 27,00 €

## PLATS PRINCIPAUX

### Hauptgerichte

<b>Ratatouille Gemüse</b> mit Ziegenkäse überbacken	18,00 €
<b>Coq au Vin de Bourgogne</b> Maishähnchenkeule / Pilze / Perlzwiebeln / Karotten / Baguette	21,00 €
<b>Rinderfilet Argentinien</b> 200g Kalbs-Jus	35,00 €
<b>Moules-frites</b> 500g Miesmuscheln / Weißwein / Knoblauch French Fries und ein Dip zur Wahl	19,00 €

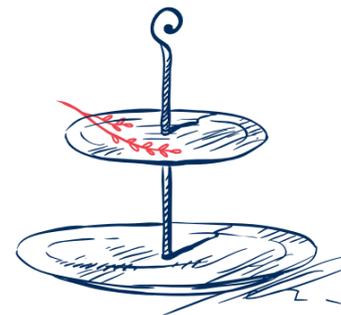


## ÉTAGÈRES

### Etageren

2 Dips zur Wahl / Schalottenvinaigrette

<b>Le Petit</b> 3 Austern / 3 Crevettes / Miesmuscheln	25,00 €
<b>Le Grande</b> 6 Austern / 6 Crevettes / 2 Langustinos / Miesmuscheln	65,00 €
<b>Le King Royal</b> 8 Austern / 8 Crevettes / 4 Langustinos / 1 halbe Hummer / 10g Kaviar / 4 Blinies	149,00 €



## DESSERTS

### Dessert

<b>Crème Brûlée</b> hausgemachtes Kokos-Muscovado-Eis	9,00 €
<b>Tarte Tatin</b> hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis	9,00 €
<b>5 Sélections de Fromages</b> Käsevariation von Savoir Vivre / hausgemachtes Chutney und Fruchtbrot	18,50 €

## PRISE DU JOUR

### Tagesangebote

Unsere saisonalen und regelmäßig wechselnden Spezialitäten entnehmen Sie bitte der Tageskarte an der Tafelwand.

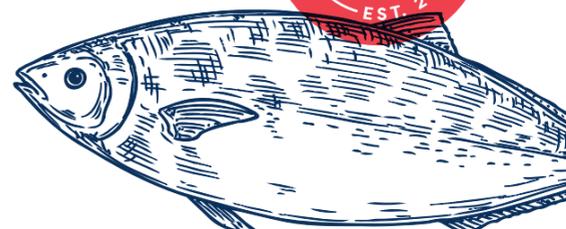
### Dernières nouvelles

## SUPPLÉMENTS

L'ANNONCE

### Beilage

Beilagen Salat	5,00 €
French Fries	5,00 €
Kartoffel-Trüffel-Püree	7,00 €
Drillinge, kleine Kartoffeln	5,00 €
Tagliatelle	5,00 €
Saisongemüse	5,00 €
Trüffelmayonnaise / Estragonmayonnaise / Austernmayonnaise	3,00 €



**Hinweis:** Alle Saucen, Suppen, Fonds und Eissorten sind selbstgemacht