



LA BRASSERIE

# SPEISEKARTE

## ÖFFNUNGSZEITEN

<b>Frühstück</b>	07.00 – 10.00 Uhr (am Wochenende bis 11.00 Uhr)
<b>Lunch</b>	12.00 – 14.00 Uhr
<b>Nachmittag</b>	ab 14.00 Uhr
<b>Dinner</b>	18.00 – 21.30 Uhr

FRÜHSTÜCK

### Basic <sup>B, C, E, H, I</sup>

Auswahl an Brot und Brötchen, Butter, Margarine, Frischkäse, Marmelade, Honig, Nutella, Auswahl an Wurst, Schinken, Käsespezialitäten, Naturjoghurt, Quark & Obstsalat

### Bircher Müsli oder Porridge mit Beeren <sup>B, C, E</sup>

### Pancake mit Ahornsirup o. Beeren <sup>A, B, C, E</sup>

### Tomate Mozzarella mit Pesto <sup>B, E</sup>

### Hummus<sup>F</sup>

### Lille Oslo <sup>B, I, J, K</sup>

Räucher-, Graved Lachs mit Honigsenf-Dill-Sauce & Shrimpscocktail

### Little London

Bacon, Rostbratwürstchen & Baked Bean

### Le Petit Paris <sup>A, B, C</sup>

1 Glas Champagner & 1 Croissant

## EIERSPEISEN

### 2 Spiegeleier oder 2 Rühreier <sup>A</sup>

### Omelette Nature <sup>A</sup>

### Omelette <sup>A, B</sup>

Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Bacon, Schinken, Champignons, Käse oder Kräuter

### Egg Benedikt <sup>A, B, C, I, N</sup>

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Brioche mit Sauce Hollandaise gratiniert, Baby Leaf Salat & Schinken oder Bacon

### Egg Florentin <sup>A, B, C, I, J, N</sup>

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Brioche gratiniert mit Sauce Hollandaise, Baby Leaf Salat & geräucherter Lachs

### Egg Avocado <sup>A, B, C</sup>

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Vollkornbrot einer 1/2 Avocado, Hüttenkäse, Gartenkresse & Tomatensalsa

## GETRÄNKE

### Frische Säfte

Orangensaft, Grapefruit, Apfel, Rote Bete

### Detox Smoothie 0,33 ml

## LUNCH & DINNER

### VORSPEISEN

### Steak Tatar <handgeschnitten> (75 g | 150 g) <sup>A, B, C, I</sup>

15,00 €  
22,00 €

### Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise <sup>B, G, I</sup>

5,50 €

### Marinierte bunte Urtomaten <sup>B, C, E, H, I</sup>

16,00 €

Burrata aus Apulien, Basilikumpesto, alter Balsamico & Rucola

### Baby Leaf Salat <sup>B, H, I, N</sup>

15,00 €

Ziegenkäse, Granatapfelkerne & Granny Smith-Vinaigrette

### SUPPEN

### Vichyssoise <Kalte Kartoffellauchsuppe> <sup>B, H</sup>

9,00 €

### Nordseekrabben (50 g) <sup>K</sup>

6,50 €

### Krustentierbisque <sup>A, B, C, K, N</sup>

12,00 €

Schwarze Hummerravioli, Estragon & Cognac

### KÄSE & DESSERTS

### Auswahl von französischen Rohmilchkäsen <sup>A, B, C, E, I</sup>

18,00 €

Tessiner Feigensenf, Muskattrauben & Früchtebrot

### Crème Brûlée mit Bourbon Vanille <sup>A, B, E</sup>

12,00 €

Marinierte Beeren & weißes Kaffeeis

### Lauwarmer Apfelstrudel 2.0 <sup>A, B, C, E, N</sup>

12,00 €

Sauerrahmeis

### Veganer Brownie <sup>E</sup>

12,00 €

Passionsfruchtsauce, Mangoragout & Pistazien

## HAUPTSPEISEN

### Mildgeräucherter Schottischer Label Rouge Lachs <sup>B, C, J</sup>

26,00 €

Fregula Sarda, sautierter Spinatsalat & Parmesanschaum

### Nordsee Seezunge <Müllerin Art> <sup>B, C</sup>

12,00 €

Butterkartoffeln, Petersilie, Gurkensalat & Zitrone

### Wiener Schnitzel <sup>A, B, C, E, H, I</sup>

25,00 €

Kartoffel-Gurken-Salat, Steirisches Kernöl, Preiselbeeren & Zitrone

### Geschmortes Bäckchen vom Kalb <sup>B, H, N</sup>

24,00 €

Kartoffel-Buttermilch-Püree, Zitronencreme & gebratener Brokkoli

### Gegrillter grüner Spargel <sup>A, B, H, I</sup>

22,00 €

Pochiertes Landei, Tomatenkompott, Parmesan & Wildkräuter

## STEAKS

### Black Angus Rinderfilet (150 g | 200 g)

18,00 € | 24,00 €

### Black Angus Rumpsteak (200 g | 300 g)

18,00 € | 25,00 €

### Black Angus Rib Eye (200 g | 300 g)

18,00 € | 26,00 €

Wahlweise mit Sauce Béarnaise <sup>A, B, I, N</sup>,

Café de Paris Butter <sup>B, H, N</sup> oder Cognac-Pfeffer-Sauce <sup>B, H, N</sup>

## BEILAGEN

### Blattsalate <sup>H, I</sup>

4,00 €

### Blattspinat <sup>B</sup>

4,50 €

### Bohnen-Cassolette <sup>A, B, G</sup>

4,50 €

### Waldpilze <sup>B</sup>

5,00 €

### Pommes frites

5,50 €

## NACHMITTAGSKARTE

### Steak Tatar <handgeschnitten> (75 g | 150 g) <sup>A, B, C, I</sup>

15,00 €  
22,00 €

### Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise <sup>B, G, I</sup>

5,50 €

### Marinierte bunte Urtomaten <sup>B, C, E, H, I</sup>

16,00 €

Burrata aus Apulien, Basilikumpesto, alter Balsamico & Rucola

### Caesar Salad <sup>A, B, C, I, J</sup>

19,00 €

Gegrillte Brust vom Maishähnchen, Parmesanspäne & Croûtons

### Nordsee Seezunge <Müllerin Art> <sup>B, C, H, I, J</sup>

14,00 €

Butterkartoffeln, Petersilie, Gurkensalat & Zitrone

pro 100 g

### Wiener Schnitzel <sup>A, B, C, E, H, I</sup>

24,00 €

Kartoffel-Gurken-Salat, Steirisches Kernöl, Preiselbeeren & Zitrone

### US-Prime Beef Burger <sup>B, C, I</sup>

21,00 €

Gaues Natursauerteigbun, Gouda, Essiggurke, Tomate, Bacon, gepickelte Zwiebeln & Pommes frites mit Saucen

### Veganer Burger <sup>B, C, G, H, I</sup>

21,00 €

Gaues Natursauerteigbun, Guacamole, Sojacreme, Tomate, Gurke, gepickelte Zwiebeln & Pommes frites mit Saucen

### Clubsandwich <sup>A, B, C, G, I</sup>

21,00 €

Maishähnchen, Landei, Bacon, Gurke, Tomate, Salatherzen & Pommes frites mit Saucen

### Crème Brûlée mit Bourbon Vanille <sup>A, B, E</sup>

12,00 €

Marinierte Beeren & weißes Kaffeeis

### Tägliche Kuchen- und Tortenauswahl

Fragen Sie unser Servicepersonal

ALLERGENE: A Eier | B Milch (einschl. Laktose) | C glutenhaltige Getreide | E Schalenfrüchte | G Soja | H Sellerie | I Senf | J Fisch und Fischerzeugnisse | K Krebstiere



LA BRASSERIE

# GETRÄNKEKARTE

## LONGDRINKS

<b>Aperol Spritz</b>	9,50 €
<b>Hendrick's Tonic</b>	14,50 €
<b>Monkey 47 Tonic</b>	15,50 €
<b>Elephant Tonic</b>	18,50 €
<b>Royal Oporto Rosé Tonic</b>	9,50 €
<b>Finsbury Wild Strawberry Tonic</b>	10,50 €
<b>Lillet Berry</b>	10,50 €

## SOFTS, SCHORLEN & LIMONADEN

<b>Gerolsteiner Sprudel   Naturell (0,25 l   0,75l)</b>	3,50 €   8,50 €
<b>Coca Cola, Light, Zero, Sprite, Fanta</b>	3,50 €
<b>Fever Tree Tonic, Mediterranean Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale</b>	4,50 €
<b>Apfelschorle, Maracujaschorle, Cranberryschorle</b>	3,80 €
<b>The Basil, The Elderflower</b>	5,50 €
<b>Fritz-Kola</b> klassisch, ohne Zucker, Zitrone	0,33 l   3,50 €
<b>Fritz-Limo</b> Orange, Zitrone	0,33 l   3,50 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Ipanema</b> Limette, Maracujanektar, weißer Rohrzucker, Ginger Ale	7,50 €
<b>Virgin Melon Mojito</b> Limette, frische Minze, frische Melone, Maracujanektar, weißer Rohrzucker, Soda	7,50 €
<b>Mango Fizz</b> Mangopüree, frische Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Ale	7,50 €
<b>Siegfried Wonderleaf Tonic</b> alkoholfreie Gin & Tonic Alternative	7,50 €
<b>WW 949</b> Holunderblütensirup, frische Minze, frische Limette, Ginger Ale, Soda	7,50 €

## BIER

	0,20 l	0,33 l	0,40 l	0,50 l
<b>König Pilsener vom Fass</b>	2,90 €		5,80 €	
<b>König Pilsener Alkoholfrei</b>		3,90 €		
<b>Sion Kölsch vom Fass</b>	2,90 €			
<b>Franziskaner Hefe Weißbier</b>				6,00 €
<b>Franziskaner Alkoholfrei</b>				6,00 €
<b>Tegernsee Hell</b>		4,90 €		
<b>Lambertus Bräu Pils</b>		4,90 €		
<b>Lambertus Bräu Dunkel</b>		4,90 €		
<b>Krombacher alkoholfrei</b>		3,90 €		

## WEINE

<b>WEISSWEIN</b>	0,1 l   0,25 l
<b>Sancerre Blanc AOC</b> , Domaine de la Garenne, Loire	8,50 €   17,00 €
<b>Grauburgunder Alte Rebe</b> , Weingut Fleischer, Hessen	6,50 €   13,50 €
<b>Chardonnay</b> , Domaine Montrose, Languedoc	6,50 €   13,00 €
<b>ROSÉ</b>	
<b>Domaine Montrose</b> , Languedoc	6,50 €   13,00 €
<b>Sancerre Rosé AOC</b> , Domaine de la Garenne, Loire	8,50 €   17,00 €
<b>ROTWEIN</b>	
<b>Moguntiacum</b> , Weingut Fleischer, Rheinhessen	7,50 €   15,50 €
<b>Les Tours Bordeaux</b> , 1er Cru Bourgeois, Château Peybonhomme, Bordeaux	8,50 €   17,50 €
<b>La Clape</b> , Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc	9,50 €   19,50 €

## COCKTAILS & HIGHBALLS

<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limette, weißer Rohrzucker	10,00 €
<b>Mojito</b> Lillet blanc, frischer Grapefruitsaft, Champagner	10,00 €
<b>Cucumber Collins</b> Gin, frischer Limettensaft, Zuckersirup, frische Gurke, Soda	10,00 €
<b>Moscow Mule</b> Vodka, frischer Limettensaft, Ginger Beer	10,00 €
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, frische Minze, frische Limette, Soda, Sekt	9,50 €
<b>San Isidro</b> Rum, Maracujalikör, frischer Limettensaft, Ginger Beer	10,00 €
<b>Lillet Tillistique</b> Rum, frische Minze, frischer Limettensaft, weißer Rohrzucker, Soda	14,50 €
<b>Cuba libre</b> Rum, frische Limette, Coca Cola	10,00 €

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

**Plum's Kaffee**  
Deutschlands älteste Kaffeerösterei

<b>Tasse Kaffee</b>	3,00 €
<b>Tasse Kaffee koffeinfrei</b>	3,00 €
<b>Kännchen Kaffee</b>	5,20 €
<b>Espresso</b>	2,80 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,80 €
<b>Espresso Doppio</b>	4,50 €
<b>Cappuccino</b>	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,50 €
<b>Milchkaffee</b>	3,50 €

## CHAMPAGNER, SEKT & PROSECCO

<b>Schwarzlack</b> , Classic Dry	0,1 l   0,75 l	6,50 €   33,00 €
<b>Fin del Mundo Rosé</b> , Patagonien	12,50 €   75,00 €	
<b>SYRAH Sekt Brut</b> , Weingut Fleischer, Rheinhessen	9,00 €   42,00 €	
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT</b>	16,00 €   115,00 €	
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE</b>	19,50 €   135,00 €	



[www.instagram.com/quellenhofaachen](https://www.instagram.com/quellenhofaachen)



[www.facebook.com/QuellenhofAachen](https://www.facebook.com/QuellenhofAachen)



[www.parkhotel-quellenhof.de](https://www.parkhotel-quellenhof.de)

