

La Maison de L'entrecôte



Saisonal aus Nah & Fern

Feine Crème von der Pastinake 7

Öl von der Chorizosalami | Gartenkresse ^{glg1|i|2|3|8|15}
Fine parsnip cream | chorizo Salami Oil | garden cress

geschmorte Ochsenbacke 24

Püree von der Karotte | Kartoffelknusper | Jus ^{i|8|18}
Braised ox cheek | carrot puree | potato crunchy | jus

Rote Beete Gnocchi 19

Ziegenfrischkäse | Rucola | geröstete Walnüsse ^{al|cl|el|glg1|3|8}
Beetroot Gnochhi | goat cheese | arugula | roasted walnuts

Lammkarree 32

Spinat mit Pinienkernen | getrüffelte Kartoffeln | geschmolzene Tomate | Jus ^{al|glg1|i|8|18}
Rack of lamb | spinach with pine nuts | truffled potatoes | melted tomato | jus

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 8

Schokoküchlein mit flüssigem Kern | eingelegte Kirschen | Krokant ^{al|cl|el|fl|glg1|8|18}
chocolate cake with a liquid core | pickled cherries | brittle

La Maison de L'entrecôte



Probieren Sie unser Menü

Feine Crème von der Pastinake

Öl von der Chorizosalami | Gartenkresse ^{glg1|3|8}
Fine parsnip cream | chorizo Salami Oil | garden cress

OR

Carpaccio vom Weiderind

Blattsalat | La Maison Pfeffer | Trüffelcrème | Holzkohleöl | Bergkäse ^{glg1|h|8}
Lettuce | La Maison Pepper | Truffle cream | Charcoal oil | mountain cheese



Rosa gebratenes Argentinisches Entrecôte 200 Gramm

Püree von der Karotte | Kartoffelknusper | Pfefferjus ^{glg1|h|i|2|8}

Pink roasted entrecôte | carrot puree | potato crunchy | pepper jus

Oder | or

Lachsforelle

Püree von der Karotte | Kartoffelknusper | Zitronensauce ^{d|glg1|h|8}
Salmon trout | carrot puree | potato crunchy | citron creme



Crème Brûlée

Tahiti Vanille | Beeren | Rohrzucker ^{c|glg1|h|8}
Crème Brûlée | tahiti vanilla | berries | cane sugar

Drei-Gang-Menü 41,00 | *Three course menu 41,00*

Vier-Gang-Menü 47,00 | *Four course menu 47,00*

Drei-Gang-Menü mit Weinbegleitung 66,00
Three course menu with corresponding wines 66,00

Vier-Gang-Menü mit Weinbegleitung 77,00
Four course menu with corresponding wines 77,00

Alle Preise in Euro inkl. 19% Umsatzsteuer
All prices in Euro including 19% VAT

La Maison de L'entrecôte

Entrecôte aus Uruguay

Natürliche Aufzucht von Angus & Hereford Rindern in Bester Lage Uruguay's. 20-24 Monate Heu und Gras Fütterung, sowie für 100 Tage Getreide.

Natural breeding of Angus & Hereford cattle in a prime location Uruguay's. 20-24 months of hay and grass feeding, as well as 100 days of cereals.

300 Gramm Cut Black Angus Uruguay ^{glt} 32

400 Gramm Cut Black Angus Uruguay ^{glt} 41

500 Gramm Cut Black Angus Uruguay ^{glt} 50

Entrecôte aus Argentinien

Viel Freiheit und Bewegung von Angus & Hereford Rindern auf den Weideflächen der Argentinischen Pampa. 24-28 Monate wertvolle Nährstoffversorgung durch natürliches Heu und Grasfutter.

A lot of freedom and movement of Angus & Hereford cattle on the pastures of the Argentine pampas. 24-28 months of valuable nutrient supply through natural hay and grass feed.

220 Gramm Cut Herford Argentinien ^{glt} 25

280 Gramm Cut Herford Argentinien ^{glt} 29

Beilagen | Side dishes

Pommes Frites 3

French fries

Süßkartoffelpommes 5

Sweet potato fries

Grenaillekartoffeln mit Gartenkräutern 3

Grenaille potatoes with garden herbs ^{glgl18}

Kartoffelgratin 4

Potato gratin ^{alglgl18}

Grillgemüse 4

Grilled vegetables | herbs ^{glgl18}

Pürree von der Karotte 3

Carrot puree ^{glgl18}

Spinat in Schalotten-Butter | Pinienkerne 4

Spinach | shallots | butter | pine nuts ^{alglgl18}

Beilagensalat | Hausdressing 5

Side salad | house dressing ^{glgl18}

SAUCEN

Hausgemachte Kräuterbutter 3

Homemade herb butter ^{glgl18}

Tomaten-Oliven Tapenade 3

Tomato and olive tapenade ²⁶

Pfeffer Sauce 4

Pepper sauce ^{glgl18/18}

Zitronen Sauce 3

Lemon sauce ^{alglgl18}

Vorspeisen | *Appetizers*

Carpaccio vom Weiderind 14

Blattsalat | La Maison Pfeffer | Trüffelcrème | Holzkohleöl | Bergkäse ^{glg18}
Lettuce | La Maison Pepper | Truffle cream | Charcoal oil | mountain cheese

Suppen | *Soups*

 **Tomatensuppe | Crème Fraîche | Gartenkresse 7**
Tomato soup | Crème Fraîche | garden cress ^{glg18i}

Salat | *Salad*

Caesar Salat 12

Römersalat | Caesar-Dressing | Bergkäse | Croûtons ^{aicldlg1hj}
Romaine lettuce | Caesar dressing | mountain cheese | croutons

mit Bacon 13

with bacon ³ⁱ⁵

mit Hähnchenbrust 15

with chicken breast^h

mit Tranchen vom Entrecôte aus Argentinien(160 gr) 19

with slices of entrecôte from Argentina ^{glg1h}

Fitness Salat 13

Junge Salatblätter | Avocadocrème | geröstete Kerne | gepuffter Amaranth
baby leaf salad | Guacamole | roasted seeds | puffed amaranth ^{a|s|g1|h|j|m|8}

mit gebackenem Blumenkohl 15

with baked cauliflower ^{aic|}

mit Hähnchenbrust 15

with chicken breast ^h

mit Tranchen vom gegrillten Entrecote (160 gr) 19

with sliced, grilled entrecote ^{glg1h}

Hauptgerichte | *Main courses*

✓ Muschel Pasta 16

Rucola | Oliven | Tomaten | Bergkäse alclfglg1ij2i8

✓ *mule pasta | arugula | Olives | Tomatoes | Mountain cheese*

Probieren Sie unseren Fisch von unserer regionalen Fischerei aus Brandenburg
Try our fish from our local fisheries

Lachsforelle 28

Baby Spinat | Grenaillekartoffeln | Zitronensauce glg1i8d

Salmon trout | baby spinach | potatoes with herbs | lemon sauce

Dessert und Käse | *Dessert and Cheese*

Crème Brûlée 7

Tahiti Vanille | Beeren | Rohrzucker clg1i8

Crème Brûlée | tahiti vanilla | berries | cane sugar

Fanzösische Käse Auswahl 12

Olivenbrot | Walnüsse | Feigensenf alclhijlg16i8

Selection of cheese | olive bread | walnut | fig mustard

La Maison de 
L'entrecôte

Schaumwein <i>Sparkling wine</i>	0,10l	0,75l
Prosecco Valdo Origine brut ⁵ Valdo Spumanti, Valdobbiadene <i>Apfel Blüten Eleganz Restsüße</i> <i>Apple blossom elegant fine sweetness</i>	8,00	38,00
Crémant de Loire brut AOC ⁵ Bouvet Ladubay, Loire <i>Quitte Birne Johannisbeere Holunder Honig</i> <i>Quince pear currant elderflower honey</i>		44,00
Mlle Ladubay Rosé ⁵ Bouvet Ladubay, Loire <i>Himbeere Erdbeere Zitronengras feine Fruchtsüße</i> <i>Raspberry strawberry lemon grass soft sweetness</i>		40,00
Pommery Champagner, brut ⁵ Domaine Pommery, Reims <i>Brioche Nektarine Mirabelle Birne</i> <i>Brioche nectarine mirabelle pear</i>		98,00
Pommery Champagner, rosé ⁵ Domaine Pommery, Reims <i>Johannisbeere Erdbeergelee Macadamia Zitrus</i> <i>Currant strawberry jelly macadamia citrus</i>		108,00

Dessertwein | *Sweet wine*

<p>Sauvignon Blanc “Late Harvest” ⁵ Vina Errázuriz Valle de Casablanca Chile 100% Sauvignon Blanc <i>Stachelbeere Limette Apfel fette Frucht zurückhaltende Säure perfekt für Crème Brûlée</i> <i>Gooseberry lime apple heavy fruitiness fine acidity perfect for crème brûlée</i></p> <p>5cl 8,00</p>

Fassbier <i>Draft beer</i>	0,30l	0,50l
Berliner Kindl	4,50	6,50
Flaschenbier <i>Bottled beer</i>	0,33l	0,50l
Berliner Kindl Weisse Himbeere Waldmeister <i>Raspberry woodruff</i>	4,50	
Schöffelhofer Weißbier Naturtrüb Dunkel Kristall Alkoholfrei <i>Non-filtered dark crystal clear non-alcoholic</i>		6,90
Hövels Rotblond Amber		6,50

