

VIN BLANC

DEUTSCHLAND	0,15 l	0,25 l	0,75 l
Grauburgunder Oktav, Qualitätswein, Heger, Baden	7,50	12,50	35,00
Weißburgunder, von Winning, Pfalz	8,20	13,60	38,00
Riesling Winkel, Schloss Vollrads, Rheingau	9,00	15,00	43,00
Würzburger Silvaner, Qualitätswein, Juliuspital, Franken			38,00

FRANKREICH

Château Landonnet, Entre-Deux-Mers A.O.C., Bordeaux	7,20	12,00	34,00
Chardonnay Mâcon Lugny A.O.C., L. Latour, Burgund	9,50	15,50	45,00
Gentil „Hugel“ A.O.C., Familie Hugel, Elsass	7,50	12,50	35,00
Chablis A.O.C., Domaine de la Cornasse, Beauroy			55,00

NEUSEELAND

Sauvignon Blanc, Clos Henri, Marlborough	8,00	13,00	39,00
--	------	-------	-------

VIN ROSE

DEUTSCHLAND	0,15 l	0,25 l	0,75 l
365 Tage Rosé, Qualitätswein, Rings, Pfalz	8,40	14,00	39,00

FRANKREICH

Summertime Rosé A.O.C.,	7,70	12,80	36,00
Château La Gordonne, Côtes de Provence			

VIN ROUGE

DEUTSCHLAND	0,15 l	0,25 l	0,75 l
MATURA Cuvée Q.b.A., Studier, Pfalz	8,00	13,30	38,00

FRANKREICH

Côtes du Rhône A.O.C., Laure Daniel & Fils, Rhône	7,50	12,50	35,00
Pinot Noir A.O.C., Louis Jadot, Burgund	12,00	20,00	58,00
Chateau Patache d'Aux A.O.C., Bordeaux	11,30	18,80	54,00
Haut de Pousseaux A.O.C., Cru Bourgeois, Haut-Médoc	11,50	19,00	55,00
Les Meysonniers Crozes-Hermitage A.O.C., M. Chapoutier, Rhône			62,00

CHILE

Cabernet Sauvignon, Reserva, Terra Noble, Valle Central	7,50	12,50	35,00
---	------	-------	-------



Wir reichen Ihnen gerne unsere Grand Elysée Weinkarte.

Brasserie Flum

DEPUIS 1985

Kann etwas französischer sein als eine Brasserie?
Der Name BRASSERIE geht auf Brauereien zurück,
in denen in einer Gaststube zum Bier rustikales,
französisches Essen gereicht wurde.

Seitdem hat sich die Brasserie mit ihrer lebendigen
Atmosphäre zu einer in Frankreich nicht
wegzudenkenden Einrichtung entwickelt.

Das Essen in der Brasserie ist unkompliziert
mit seinen typisch erlesenen Zutaten.
Dazu gehören auch frische Meeresfrüchte und
eine Bouillabaisse à la Marseillaise.

Genießen Sie in unserer Brasserie Flum,
mit ihrer farbenfrohen Jugendstil-Decke,
ein Stück französisches Flair in Hamburg.

AU REVOIR ET À BIENTÔT!



Brasserie Flum

DEPUIS 1985

Brasserie Flum im Grand Elysée Hamburg
Rothenbaumchaussee 10 | 20148 Hamburg
T 040 41 41 2 - 723 | brasserie.flum@grand-elysee.com

FRUITS DE MER



AUSTERN	3 Stück	6 Stück
Fines de Claire	15,00	30,00
Donegal Auster	18,00	36,00
Sylter Royal	18,00	36,00
Austernvariation		35,00
von allen drei Austern je 2		

HORS D'ŒUVRES

Tartare de Saumon 17,00
Tatar vom geräucherten und gekräuterten Lachs mit Gurken-Radieschen-Salat und Honig-Senfsauce

Poisson Cru 18,00
Roh marinierter Silberlachs und Heilbutt mit Wasabi, Ingwer und Sesam

Tartare de Bœuf 18,00
Beef Tatar mit gegrillten Lauchzwiebeln und Kapern

Charcuterie, Jambon de Bayonne 13,00
Parmaschinken mit la Coppa, Burgunder-Salami, kleiner Gemüsesalat

Fromage de Chèvre 10,00
Warmer Ziegenfrischkäse mit Thymian-Honig, Artischockensalat in Senf-Vinaigrette

Geröstetes Pariser Baguette 9,00
mit Tomatenconfit, Pistou und gehobeltem Parmesan

Smörrebröd 13,50
Holländisches Doppel-Matjesfilet auf Schnittlauch-Korn an Korn mit Apfel-Schmand-Dip und roten Zwiebeln

SOUPES

Potage Parmentier 8,00
Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Lauch

Bisque de Homard 12,50
Hummersuppe mit Flusskrebsschwänzen

Soupe à l'Oignon 8,00
Gemüsezwiebel-Suppe mit Kräutern

Bouillabaisse à la Marseillaise 31,00
Nordseekabeljau, Crevettes Roses, Gambas, Rotgarnele, Grünschalmuscheln in einem Fenchel-Pastis-Buttersud mit Safran-Croûtons, in der Terrine serviert



NOS CLASSIQUES DE VIANDE

Bœuf Bourguignon 29,00
Rinderfiletwürfel in Pfefferrahmsauce mit Champignons, Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Brasseriekartoffeln

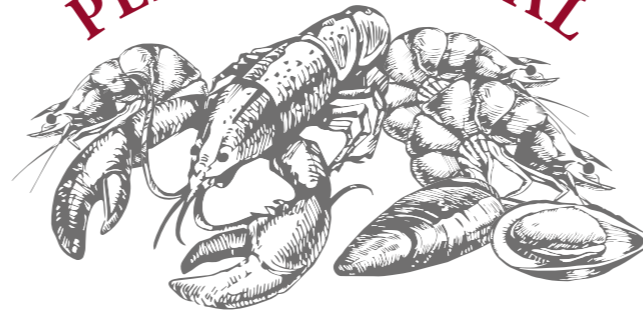
Steak Frites 180 g 30,00
Rumpsteak, 180 g, vom Lavasteingrill mit Café de Paris Butter und Pommes frites, Salade Crudités à la Dijonnaise

Elsässer Kalbs-Bratwurst 19,00
Große Kalbs-Bratwurst vom Grill mit Rieslingkraut und Kartoffel-Selleriestampf

Suprême de Poulet au Curry 23,00
Maishähnchenbrust mit Ananas-Currysauce, Wok-Gemüse und Basmatireis

Coq au Vin 24,00
In Rotwein geschmorte Hähnchenoberkeulen mit Speck und Perlzwiebeln, dazu Möhrchen-Schalotten-Gemüse und Kartoffel-Selleriestampf

PLATEAU ROYAL



LE PLATEAU ROYAL POUR DEUX PERSONNES

Für 2 Personen, auf Eis serviert

1 Hummer, 12 Austern, 6 Atlantikgarnelen, 4 Scheren vom Taschenkreb, 10 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise und Zitrone

122,00

HOMARD

Demi Homard 30,00
½ Hummer kalt oder gegrillt mit Safran-Mayonnaise und Zitrone

Homard 56,00
1 Hummer gekocht mit Blattspinat, Kartoffel-Selleriestampf, Safran-Mayonnaise und Zitrone

LES PLATS POISSON

Zander 26,00
Zanderfilet aus der Butterpfanne mit geschmortem Gemüse und provenzalischen Kartoffeln

Bach-Saibling 30,00
Bach-Saibling aus der Butterpfanne mit Schnittlauch-Beurre blanc, Möhrchen-Schalotten-Gemüse und provenzalischen Kartoffeln

Nordseescholle 30,00
Nordseescholle 500 g aus der Butterpfanne mit Speck, provenzalischen Kartoffeln und Gurkensalat

Filet de Cabillaud 31,00
Filet vom Nordseekabeljau aus der Butterpfanne mit Sherry, Gurke in Dijon Senfsauce, Blattspinat und provenzalischen Kartoffeln

VEGETARIEN

Tagliarini Provençale 18,00
Tagliarini mit geschmortem provenzalischem Gemüse und Kräutern

Wok de Légumes 18,00
Grüner Spargel, Paprika, Zucchini und Zuckerschoten aus dem Wok mit „süß-saurer“ Chillisauce und Basmatireis

Pot-au-feu de Légumes 13,50
Eintopf vom Wurzelgemüse mit grünem Kürbis und Büffelmozzarella

Tagliarini au Fromage Bresse bleu 18,00
Tagliarini mit Blauschimmelkäsesauce und Spinat

SALADES

Gartensalat 8,00
Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Paprika

Gurkensalat 8,00
Vierländer Gurkensalat in Dillschmand

Nizzasalat 11,00
Kleiner saisonaler Vorgerichts Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei und Olivenöl-Essig-Dressing

Petite Salade „Caesar“ 11,00
Römer- & Rucolasalat mit Oliven, Croûtons, Parmesan und French Dressing

mit gegrillten Putenbrustmedaillons 20,00
mit gebratenen Salzwassergarnelen 21,00

BEILAGEN EXTRA

Blattspinat
Pommes frites
Provenzalische Kartoffeln
Brasseriekartoffeln
Kartoffel-Selleriestampf
Provenzalisches Gemüse



MENÜ 38,00

Vorspeise & Hauptgericht zur Wahl

VORSPEISEN

Petite Salade „Caesar“
Fromage de Chèvre
Bisque de Homard

HAUPTGERICHTE

Bœuf Bourguignon
Bach Saibling
Steak Frites 180 g

Fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte!

ALLE PREISE IN EURO, INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND SERVICE.