

## 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](mailto:brasserie.flum@grand-elysee.com)

## FRUITS DE MER



<b>AUSTERN</b>	3 Stück	6 Stück
<b>Fines de Claire</b>	15,00	30,00
<b>Donegal Auster</b>	18,00	36,00
<b>Sylter Royal</b>	18,00	36,00
<b>Austernvariation</b>		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

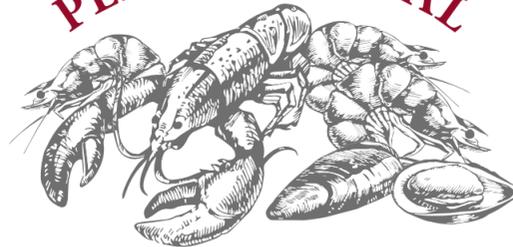
**Steak Frites 180 g** ..... 30,00  
Rumpsteak, 180 g, vom Lavasteingrill mit Café de Paris Butter und Pommes frites, Salade Crudités à la Dijonnaise

**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.