

DIENSTAG - SAMSTAG AB 18.00 UHR

GERÖSTETES BROT VEGETARISCH OLIVE GESCHLAGENE SALZBUTTER	p.P.	4
BOCCONCINI VEGETARISCH INFUSIONIERTER KIRSCHTOMATEN ALTER BALSAMICO SPITZEN VON DER WILDRAUKE		8
CAPONATA VEGAN BASILIKUMÖL BROTCRISP		9
SALSICCIA FRESCA FRISCHE ITALIENISCHE BRATWURST FAVE-KARTOFFELRAGOUT SCHARFER SENF		9
ZIEGENKÄSE PANNA COTTA VEGETARISCH MARINIERTER ORANGEN ROTE BETE SCHAUM WALNÜSSE		8
GAMBAS PIL PIL MEERSALZ CHILI KNOBLAUCH		11
CARPACCIO NACH CIPRIANI FELDSALAT GRISINI SALSA CIPRIANI		12
HAUSGEBEIZTER LACHSRÜCKEN INGWER-GURKENSALAT		13
SALADE NICOISE YELLOW FIN THUNFISCH ROMANA BOHNEN KARTOFFELN SARDELLEN BIO-EI		18
TRIO DU PETIT FRÈRE FILET MIGNON RINDERCARPACCIO GARNELEN BELUGALINSEN PARMESAN		21
AUSTERN HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE SCHALOTTENVINAIGRETTE		30
1 AUSTERSHOT ASIATISCH		6
1 AUSTERSHOT GIN GURKE LIMETTE		7

INDISCHES BLUMENKOHLCURRY VEGAN CASHEWKERNE KORIANDERREIS KOKOSJOGHURT DIP	13
RISOTTO MILANESE LACHSFILET JUNGER BLATTSPINAT SAFRAN KIRSCHTOMATEN	18
COQ AU VIN AUSGELÖSTE KIKOK HÄHNCHENKEULE ROTWEIN CHAMPIGNONS SPECK KARTOFFELPÜREE	16
GESCHMORTE SCHWEINENUSS DUKE OF BERKSHIRE LORBEER-BIERSAUCE KARTOFFELGRATIN REGENBOGENMANGOLD	17
UN PETIT SALUT DE VIENNE WIENER SCHNITZEL GURKEN-KARTOFFELSALAT GERÖSTETER SPECK	21
SCHWARZER HEILBUTT IM SPITZKOHBLATT GEBRATENER SPITZKOHHL BEURRE BLANC SCHNITTLAUCH KARTOFFELPÜREE	20
ooo	
KÄSEVARIATION VEGETARISCH FEIGENSENF ZIMMERMANN'S SCHWARZBROT	15
CREME CARAMEL VEGETARISCH	7
CREPE SUZETTE VEGETARISCH IN LIKÖR MARINIERTE ORANGEN VANILLEEIS	9



PETIT FRÈRE
EVENT WEIN RESTAURANT

TUESDAY - SATURDAY 6.00 PM - 12.00 PM

ROASTED BREAD VEGETARIAN OLIVE WHIPPED SALTED BUTTER	P.P. 4
BOCCONCINI VEGETARIAN INFUSED CHERRY TOMATOES AGED BALSAMIC WILD ARUGULA TIPS	8
CAPONATA VEGAN BASIL OIL BREAD CHIP	9
SALSICCIA FRESCA FRESH ITALIAN SAUSAGE FAVA POTATO RAGOUT SPICY MUSTARD	9
GOAT CHEESE PANNA COTTA VEGETARIAN MARINATED ORANGES BEET FOAM WALNUTS	8
GAMBAS PIL PIL SEA SALT CHILI GARLIC	11
CARPACCIO BY CIPRIANI LAMB'S LETTUCE GRISSINI CIPRIANI SALSA	12
HOUSE-CURED SALMON BACK GINGER CUCUMBER SALAD	13
SALADE NICOISE YELLOW FIN TUNA ROMAINE BEANS POTATOES ANCHOVIES ORGANIC EGG	18
TRIO DU PETIT FRÈRE FILET MIGNON BEEF CARPACCIO SHRIMP BELUGA LENTILS PARMESAN	21
AUSTERN HALF A DOZEN FINES DE CLAIRE SHALLOT VINAIGRETTE	30
1 OYSTER SHOT ASIAN	6
1 OYSTER SHOT GIN CUCUMBER LIME	7

INDIAN CAULIFLOWER CURRY VEGAN CASHEWS CORIANDER RICE COCONUT YOGURT DIP	13
RISOTTO MILANESE VEGETARIAN SALMON FILLET YOUNG SPINACH LEAVES SAFFRON CHERRY TOMATOES	18
COQ AU VIN BONELESS KIKOK CHICKEN LEG RED WINE MUSHROOMS BACON MASHED POTATOES	16
BRAISED PORK LOIN DUKE OF BERKSHIRE BAY BEER SAUCE POTATO GRATIN RAINBOW CHARD	17
A GREETING FROM VIENNA VIENNESE SCHNITZEL CUCUMBER-POTATO SALAD ROASTED BACON	21
BLACK HALIBUT IN SAVOY CABBAGE LEAF PAN-FRIED SAVOY CABBAGE BEURRE BLANC CHIVES MASHED POTATOES	20
ooo	
CHEESE VARIATION VEGETARIAN FIG MUSTARD ZIMMERMANN'S BLACK BREAD	15
CREME CARAMEL VEGETARIAN	7
TARTE TARTIN VEGETARIAN CARAMELIZED APPLE TART MASCARPONE-TONKA BEAN ICE CREAM	9