

VIN BLANC

DEUTSCHLAND.....	0,15 l	0,25 l	0,75 l
Grauburgunder Oktav, Qualitätswein, Heger, Baden.....	8,50	13,50	39,00
Weißburgunder, von Winning, Pfalz.....	8,50	13,50	39,00
Riesling Winkel, Schloss Vollrads, Rheingau.....	9,50	15,50	46,00
Sauvignon Blanc II, von Winning, Pfalz.....	9,00	14,00	40,00
Würzburger Silvaner, Qualitätswein, Juliuspital, Franken.....			44,00

FRANKREICH

Château Landonnet, Entre-Deux-Mers A.O.C., Bordeaux.....	7,50	12,00	35,00
Chardonnay Mâcon Lugny A.O.C., L. Latour, Burgund.....	10,50	17,00	50,00
Gentil „Hugel“ A.O.C., Familie Hugel, Elsass.....	8,50	13,50	39,00
Chablis A.O.C., Domaine de la Cornasse, Beauroy.....			55,00

VIN ROSE

DEUTSCHLAND.....	0,15 l	0,25 l	0,75 l
365 Tage Rosé, Qualitätswein, Rings, Pfalz.....	9,50	15,50	45,00

FRANKREICH

Esprit Rosé, Château Gassier, Côtes de Provence.....	11,00	18,00	53,00
--	-------	-------	-------

VIN ROUGE

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

FRANKREICH

Côtes du Rhône A.O.C., Laure Daniel & Fils, Rhône.....	8,50	13,50	39,00
Pinot Noir A.O.C., Louis Jadot, Burgund.....	14,00	22,50	67,00
Haut de Poujeaux A.O.C., Cru Bourgeois, Haut-Médoc.....	13,00	21,50	63,00
Châteauneuf du Pape, Clos Saint Jean, Rhone, Frankreich.....			125,00

CHILE

Cabernet Sauvignon, Reserva, Terra Noble, Valle Central.....	8,50	13,50	39,00
--	------	-------	-------



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.

Wir setzen dabei bevorzugt auf regionale
Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft.
Dabei arbeiten wir vertrauensvoll mit unseren
Partnern zusammen, um die Produktvielfalt
und Qualität unserer Nahrungsmittel zu fördern.

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

BON APPÉTIT

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



Brasserie Flum

DEPUIS 1985

FRUITS DE MER



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

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 Silberlachsfilet und Heilbutt mit Ingwer und Wasabi-Sesam	
Tartare de Bœuf	18,00
Beef Tatar mit gegrillten Lauchzwiebeln und Kapern	
Fromage de Chèvre	10,00
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Thymian-Honig auf Wildkräutersalat	
Bruschetta „Pariser Art“	9,00
Mit Tomatenconfit und Pistou	
Hamburger Matjes-Stulle	13,50
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	
Tomaten-Consommé	8,00
Klare Suppe mit kräftigem Tomatengeschmack	

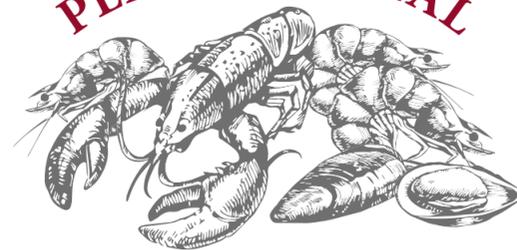
Bouillabaisse à la Marseillaise	31,00
Nordseekabeljau, Crevettes Roses, Gambas, Rotgarnele, Grünschalmuscheln in einem Fenchel-Pastis-Buttersud mit Safran-Croûtons, in der Terrine serviert	



NOS CLASSIQUES DE VIANDE

Bœuf Bourguignon	29,00
Rinderfiletwürfel in Pfefferrahmsauce mit Champignons, Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Brasseriekartoffeln	
Steak Frites	30,00
Rumpsteak, 180 g, vom Lavasteingrill mit Café de Paris Butter und Pommes frites, Salade Crudités à la Dijonnaise	
Tartare de Bœuf	30,00
Mit Pommes frites	
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 Brasseriekartoffeln	

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

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 provenzalischen Gemüse und Pistou	
Wok de Légumes	18,00
Grüner Spargel, Paprika, Zucchini und Zuckerschoten aus dem Wok mit „süß-saurer“ Chillisauce und Basmatireis	
Tagliarini au Fromage Bresse bleu	18,00
Tagliarini mit Blauschimmelkäsesauce und Spinat	

SALADES

Gartensalat	8,00
Grüne Blattsalate mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Paprika	
Gurkensalat „Vierländer Art“	8,00
Mit Schmand und Dill	
Nizzasalat	11,00
Grüne Blattsalate 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	je 5,00
Pommes frites	
Provenzalische Kartoffeln	
Brasseriekartoffeln	
Kartoffel-Selleriestampf	
Provenzalisches Gemüse	



MENÜ 39,00

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.