

Speisen & Getränke

Willkommen im Hotel Brasserie Chaussee!

Tauchen Sie ein in unsere kulinarische Reise durch Europa und entdecken Sie die Vielfalt der europäischen Küche. Inspiriert von den gastronomischen Erfolgen unserer Vorfahren, bieten wir Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich von unserem herzlichen Service verwöhnen!

Ihr Chaussee-Team

Wir verwöhnen Sie mit:

**Frühstück
Genießer-Landbrote
Torten & Kuchen
EISkalter Genuss**

Abendkarte
**Vorspeisen
Hauptgerichte
Kindermenü
Nachtsche**

**Kaffee, Tee & Schoko
Alkoholfreie Getränke
Biere
Apfelwein
Weine
Aperitifs
Cocktails
Spirituosen
Liköre
Bitters
Whiskeys
Longdrinks**



Frühstück

von 9 bis 11:30 Uhr

Zuckerschnute

1 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Konfitüre, Nutella und Orangensaft

VEGETARISCH

11,—

Chaussee-Frühstück

2 Brötchen, 1 Scheibe Landbrot, Butter, Wurst, Käse, Joghurt, Rührei oder Landei und Orangensaft

16,50

Fitness-Frühstück

1 Vollkornbrötchen, 1 Scheibe Landbrot, Butter, Käse, Obstsalat oder Müsli, Rührei oder Landei und Orangensaft

VEGETARISCH

16,50

Fischerei-Frühstück

1 Brötchen, 1 Scheibe Landbrot, Butter, Lachs, Krabbencocktail, Sahne-Meerrettich, Rührei oder Landei und Orangensaft

18,50

Porridge-Varianten

- Banane, Haferflocken, Leinsamen, Nüsse, Mandelmilch, Reissirup und Obst
- Äpfel, Haferflocken, Chiasamen, Nüsse, Mandelmilch, Reissirup und Obst
- Schoko, Haferflocken, Leinsamen, Nüsse, Mandelmilch, Reissirup und Obst

VEGAN

je 11,—

Genießer-Frühstück für 2 Personen

4 Brötchen, 2 Croissants, Butter, Joghurt, Konfitüre, Wurst, Käse, Lachs, Rührei oder Landeier, Orangensaft oder Prosecco

30,—

Gourmet-Frühstück ab 4 Personen

2 Brötchen, 1 Croissant, 1 Scheibe Landbrot, Butter, Wurst, Käse, Konfitüre, Lachs, Krabbencocktail, Joghurt, Rührei oder Landeier, Orangensaft oder Prosecco

pro Person 21,—

Glas Prosecco, trocken, fruchtig

4,—

Für ein individuelles veganes Frühstück sprechen Sie bitte mit unserem Team.

Genießer-Landbrote

von 9 bis 13:30 Uhr

Avocado-Landbrot

mit Rührei oder Spiegelei

VEGETARISCH

11,—

Lachs-Landbrot

mit Rührei

12,—

Rührei mit Schinken auf Landbrot

11,—

Tomaten-Mozzarella-Landbrot

mit grünem Pesto, leicht überbacken

VEGETARISCH

11,—

Hummus mit Gemüse auf Landbrot

VEGAN

9,—

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Torten & Kuchen

VEGETARISCH

von 13:30 bis 17 Uhr

Stück Torte	4,50
Stück Kuchen	4,—
Selbstgemachte belgische Waffel	
• mit Puderzucker oder Zimt und Zucker oder Schoko-Soße	4,50
• mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	6,50

Unsere Torten & Kuchen gibt es auch zum Mitnehmen.

EISkalter Genuss

VEGETARISCH

von 12 bis 21 Uhr

Fruchtbecher	7,50
3 Kugeln Eis, Obstsalat, Sahne	
Schokobecher	6,50
3 Kugeln Eis, Schokosoße, Sahne	
Kugel Eis	1,80
Vanille, Schoko oder Erdbeere	
Portion Sahne	1,50
Eiskaffee	6,—
2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Sahne	
Eisschokolade	6,—
2 Kugeln Vanilleeis, Kakao, Sahne	
Affogato	4,—
Kugel Vanilleeis, Espresso	

Abendkarte

von 17:30 bis 21 Uhr

Vorspeisen

Tagessuppe auf Anfrage

Krabbencocktail nach 70er-Art 12,—
mit Toast

Carpaccio vom Rind 14,—
mit Rucola und frisch gehobeltem Grana Padano

Schafskäse im Gusspfännchen überbacken 12,—
mit Oliven, Kapern, Tomaten, roten Zwiebeln und Baguette

VEGETARISCH

Großer bunter Beilagensalat mit Hausdressing 5,—

VEGAN

Hauptgerichte

Schweinelende mit frischen Champignons in Sahnesoße 19,50
mit Tagliatelle und Salat

Paniertes Schweineschnitzel 18,—
mit hausgemachtem Kochkäse oder Champignons in Sahnesoße
mit Pommes frites und Salat

Schweineschnitzel natur 18,—
mit Gorgonzolasoße, Pommes frites und Salat

Hähnchenbrust mit Gemüse 19,50
an orientalischem Reis und gerösteten Nüssen

Gemüse in Sahnesoße 16,50
mit orientalischem Reis und gerösteten Nüssen

VEGETARISCH

Kalbsschnitzel natur 23,—
mit Weißweinsauce, orientalischem Reis, gerösteten Nüssen und Salat

Kalbsleber mit Butter und Salbei 22,—
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat

Rumpsteak – gegrillt auf dem Lavastein 31,—
mit Gemüse oder Zwiebeln und Bratkartoffeln

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Soße mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat		25,—
Geschmorte Lammstelze auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Ragout		23,—
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronensoße, Reis und Salat		23,—
Tagliatelle mit Lachs in Sahnesoße mit Salat		19,—
Tagliatelle Gorgonzola	VEGETARISCH	14,—
Tagliatelle aglio, olio e peperoncino	VEGAN	13,—
Großer bunter Chaussee-Salatteller mit Hausdressing		
• mit Schinken, Käse und Ei		11,50
• mit Kichererbsen	VEGAN	11,50
• mit Hähnchenbruststreifen, Käse und Ei		16,—
• mit geräuchertem Lachs, Käse und Ei		17,—
Flammkuchen mit Schmand		
• mit Speck und Zwiebeln (Elsässer Art)		11,—
• mit frischer Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäse	VEGETARISCH	12,—
• mit geräuchertem Lachs, Shrimps, Lauch und Dill		15,—
• mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen (süß)	VEGETARISCH	13,—

Weitere vegane Gerichte auf Nachfrage

Kindermenü

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise	8,50
Tortellini mit Schinken-Sahne-Soße	8,50

Nachtische

Selbstgemachte Palatschinken
mit Marillenmarmelade und Sahne

VEGETARISCH

11,50

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Wechselnde Desserts finden Sie in unserer Kuchentheke.

Schauen Sie auch unter EISKalter Genuss zwei Seiten weiter vorne in der Karte.



Kaffee, Tee & Schoko

Tasse Kaffee	3,—
Tasse Kaffee groß	4,—
Cappuccino	4,—
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Chai Latte	4,—
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,—
Espresso Macchiato	3,20
Doppelter Espresso Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,—
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Teevarianten	3,50
Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Weißer Tee, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos, Rooibos-Vanille, Rooibos Sahne-Caramel, Kamille oder Ingwer	

Extras

koffeinfrei	gratis
laktosefrei o. mit Haferdrink	gratis
mit Sirup	+ 0,50
Vanille, Haselnuss oder Caramel	
mit Schuss	+ 2,—
Baileys oder Amaretto	
Portion Sahne	1,50
Kugel Eis	1,80
Vanille, Schoko oder Erdbeere	

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
Tafelwasser	2,50	3,80
mit Kohlensäure versetzt		
	0,25l	0,75l
Odenwald-Quelle	3,—	5,80
Classic oder naturell		
	0,3l	0,4l
Coca-Cola	3,50	4,50
Coca-Cola Zero	3,50	4,50
Fanta	3,50	4,50
Spezi	3,50	4,50
Sprite	3,50	4,50
		0,33l
Burkhardt Eistee		3,80
Pfirsich, Zitrone oder Granatapfel		
	0,3l	0,4l
Saftschorle	3,20	4,80
Apfel, Orange, Johannisbeere oder Kirsch		
	0,2l	0,4l
Saft	3,—	5,20
Apfel, Orange, Johannisbeere oder Kirsch		
Schweppes	3,80	
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water oder Wild Berry		

Biere	0,3l	0,5l	Rotweine	0,2l	0,75l
Faust Pils vom Fass, Radler oder Colabier	3,50	4,70	Dornfelder, trocken	5,80	21,50
Faust Hefeweizen		5,10	kräftiges Rot, Noten von Brombeere und Sauerkirsche, Weingut Brand		
Faust Hefeweizen dunkel		5,10	Cabernet MitoS, trocken	6,70	25,—
Faust Hefeweizen alkoholfrei		5,10	kräftige Aromen von Brombeere, Blaubeere und Cassis, Weingut Brand		
		0,33l	Côtes du Rhône rouge, trocken	6,—	22,—
Jever Fun alkoholfrei		3,50	Père Anatole		
Apfelwein	0,25l	0,5l	Roséweine	0,2l	1l
Apfelwein naturtrüb	2,50	4,50	Portugieser Weißherbst, feinherb	5,80	29,—
pur, süß oder sauer			kräftiges Rot, Noten von Brombeere und Sauerkirsche, Weingut Brand		
Weißweine	0,2l	0,75l		0,2l	0,75l
Weißer Burgunder, trocken	5,80	21,50	Dornfelder Rosé, feinherb	5,80	21,50
Weingut Brand			kräftige Aromen von Brombeere, Blaubeere und Cassis, Weingut Brand		
Auxerrois, trocken	5,80	21,50			
Gelber Burgunder – eine Spezialität, Weingut Brand					
Côtes du Rhône blanc, trocken	6,20	23,—			
Père Anatole					
	0,2l	1l			
Riesling, trocken	5,80	29,—			
Weingut Brand					
Silvaner, trocken	5,20	26,—			
Weingut Brand					
Morio-Muskat, lieblich	5,—	25,—			
Weingut Brand					

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Aperitifs

Prosecco, trocken, fruchtig 4,—

Riesling-Sekt, trocken, fruchtig 5,—

Pinot Noir Rosé, extra trocken 5,—

0,2l

Kir Royal 6,20

Sekt und Cassis

5 cl

Campari auf Eis 5,50

Soda und Orange

Martini 5,50

Bianco, Rosso oder Extra Dry

Cocktails

0,2l

Aperol Spritz 7,50

Aperol, Prosecco, Sprudelwasser,
Orangenscheibe und Eiswürfel

Hugo 7,50

Holundersirup, Prosecco, Sprudel-
wasser, frische Minze und Eiswürfel

Lillet Wild Berry 7,50

Lillet, Prosecco, Schweppes Wild Berry,
frische Beeren und Eiswürfel

Himbeer-Spritz 7,50

Himbeersirup, Prosecco, Sprudelwasser,
frische Himbeeren und Eiswürfel

Limoncello Spritz 7,50

Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser,
frische Minze und Eiswürfel

Spirituosen

2 cl

Scheibel Premium Marille
oder Williams 4,90

Grappa Roner Gold 5,50

Ouzo 12 Jahre 3,20

Asbach Uralt 4,20

Bacardi White Rum 4,—

Absolut Vodka 3,50

Bombay Sapphire Dry Gin 4,50

Echt Nordhäuser Korn 3,20

Pastis 51 3,50

Absinth Tabu Classic 4,90

Liköre

Baileys 4 cl 4,50

Limoncello Roner 4 cl 4,50

Amaretto Disaronno 2 cl 3,50

Haselnusslikör
Frangelico 2 cl 4,—

Eierlikör
Walcher Bombardino 2 cl 3,50

Bitters

2 cl

Jägermeister	3,20
Ramazzotti	3,20
Amaro Averna	3,50
Underberg	3,20

Brandys

2 cl

Lepanto 12 Jahre	6,—
Carlos I	5,—
Cardenal Mendoza	6,—
Osborne 103 Solera Reserva	4,50

Tennessee

2 cl

Jack Daniel's	4,80
---------------	------

Bourbon

2 cl

Jim Beam	4,80
----------	------

Scotch

2 cl

Mortlach Single Malt 16 Jahre	7,—
Oban Single Malt 14 Jahre	7,—
Dimple Golden Selection	5,—
Glenmorangie Original	6,—

Longdrinks

Bacardi Cola oder Orange	4 cl	6,80
Jack Daniel's Cola	4 cl	6,80
Jim Beam Cola	4 cl	6,80
Absolut Vodka Lemon oder Orange	4 cl	7,20
Bombay Gin Tonic	4 cl	7,80
Asbach Hütchen	2 cl	3,80