MENU DU SOIR

ENTRÉES

SALADE DE TOMATES ET BURRATA 16,90

Bunter Tomatensalat mit Burrata, Schnittlauch und Schalotten

Colorful tomato salad with burrata, chives, and shallots

+ gebratener Oktopus / seared octopus + 8,90

+ gebratene Maishähnchenbrust / pan-fried corn-fed chicken breast + 7,90

SALADE DU MARCHÉ 16,90

Marktsalat mit Bayonne-Schinken, Mixed Pickles,
Charentais-Melone und Wildkräutern

Market salad with Bayonne ham, mixed pickles,
Charentais melon, and wild herbs

TARTARE 19,90

Rindertatar mit Dackel-Bier, Sauerteig, Schnittlauch und Ei

Beef tartare with »Dackel« beer, sourdough, chives, and egg

DADI
Brasserie

MENU DU SOIR

PLAT PRINCIPAL

ROASTBEEF »CAFÉ DE PARIS« 29,90
Roastbeef mit Pommes frites, Café de Paris-Butter
und sautiertem Marktgemüse
Roast beef with French fries, Café de Paris butter,
and sautéed market vegetables

TRUITE SAUMONÉE ET FREGOLA 24,90
Lachsforelle mit Fregola Sarda, Roter Bete, Apfel und Meerrettich
Salmon trout with Fregola Sarda, beetroot, apple, and horseradish

COQ AU VIN 24,90
Kikok-Hähnchenkeule in Rotwein mit Trüffel,
Speck, Champignons und Kartoffel
Kikok chicken leg in wine sauce with truffle,
bacon, mushrooms and potatoe

DESSERT

MILLE-FEUILLE 10,90
Mille-Feuille mit Passionsfrucht, Vanille und Mascarpone
Mille-feuille with passion fruit, vanilla, and mascarpone

SÉLECTION DE SORBETS 9,90
Vier saisonale Sorbets mit Schokolade
Four seasonal sorbets served with chocolate



Wir sind bargeldlos.
We are cashless.

Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

DADI
Brasserie