

# Le Pain Trio

## Brotkorb

gesalzene Butter  
*Artisanal Bread salted butter*

## Première Saveur

### Kopfsalat V

Apfel-Petersilien-Dressing, Radieschen, Sauerteig  
*Half Butter Lettuce apple-parsley dressing, radish, sourdough*

### Salat Niçoise

Grüne Bohnen, Oliven, Kartoffeln, Datteltomaten, Sardellen, Ei, Kapern, Thunfisch  
*Niçoise Salad green beans, olives, potatoes, cherry tomatoes, anchovies, egg, capers, tuna*

### Spargel-Orangen Salat V

Rucola, Löwenzahn, Orangen-Dressing  
*Asparagus and Orange Salad arugula, dandelion, orangedressing*

### Crevette Rose

Friséesalat, Limone, Cocktail Dip, Knoblauch Dip  
*Pink Shrimp frisée salad, lemon, cocktail dip, garlic dip*

### Beef Tartar

Schalotten, Gewürzgurke, Sardellen, Kapern, Eigelb, Senf, Geröstetes Bauernbrot  
*Beef Tartare shallots, pickles, anchovies, capers, egg yolk, mustard, toasted country bread*

### Tuna Tartar

Mango, Avocado, Gurke, Ponzu  
*Tuna Tartare mango, avocado, cucumber, ponzu*

# Bouillons & Broths

### Französische Zwiebelsuppe

Croûtons, Emmentaler  
*French Onion Soup croûtons, emmentaler*

### Spargelcremesuppe

Kerbel, Grüner Spargel, Croûtons  
*Asparagus Foam Soup chervil, green asparagus, croûtons*

### Hummerschaumsuppe

Crevette Royal, Cognac, Estragon  
*Lobster Foam Soup royal shrimp, cognac, tarragon*

5

12

21

24

22

26

28

14

14

18

## Les Huîtres

Austern Vinaigrette, Zitrone pro Stück  
*Oysters Vinaigrette, Lemon* per piece

|                 |   |
|-----------------|---|
| Fines de Claire | 5 |
| Belon           | 6 |
| Oysri           | 6 |
| Gillardeau      | 8 |

## Plateau de Mer

ANNI Signature Etagere 69

Oysters (*two each*)  
*Fines de Claire, Belon, Gillardeau*  
**Crevettes Rosé | Tuna Tartar | Wakame**  
**Canadian Lobster | Dips | Lobster Shot**

## Für 2 Personen

**Steinbutt im Ganzen** per person 55

Blattspinat, glacierte Karotten, Dijon Senfsauce, Kartoffel püree  
*Whole Turbot spinach, glazed carrots, dijon mustard sauce, mashed potatoes*

# Grand Plates

### Pasta Gnoccetti

Grüner und Weißer Spargel, Bärlauchschaum, Pecorino, Pinienkerne 24  
*Pasta Gnoccetti green and white asparagus, wild garlic foam, pecorino, pine nuts*

### Moules Frites

Miesmuscheln, Gemüsestreifen, Weißwein, Pommes Frites 26  
*Moules Frites mussels, julienne vegetables, white wine, french fries*

### Seeteufel vom Grill

Schwarzes Risotto, Safransauce, Rote Spitzpaprika 39  
*Grilled Monkfish black risotto, saffron sauce, red pointed pepper*

### Wildgarnelen 500g

Knoblauch, Chili, Zitronengras, Rosmarin, Zitronen-Aioli, Jalapeño Salsa 42  
*Wild Shrimp 500g garlic, chili, lemongrass, rosemary, lemon aioli, jalapeño salsa*

### Gebratene Blutwurst

Apfelkompott, Kartoffelpüree, Jus, Röstzwiebeln 24  
*Fried Blood Sausage apple compote, mashed potatoes, jus, fried onions*

### Kalbskotelett Peter's Farm

Weißer Truffelsauce, Paprika-Zucchini Gemüse, La Ratte Kartoffeln  
*Veal Chop from Peter's Farm white truffle sauce, bell pepper and zucchini, la ratte potatoes*

### Boeuf Stroganoff

Rote Bete, Champignons, Cornichons, Vodkarahm, Spätzle  
*Beef Stroganoff beetroot, mushrooms cornichons, vodka cream, spätzle*

### Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone  
*Veal Cutlet Viennese Style potato-cucumber salad, lingonberries, lemon*

### Ochsenbacke in Rotwein Geschmort

Kartoffelpüree, Tempura Gemüse  
*Braised Beef Cheek in Red Wine mashed potatoes, vegetable tempura*

### Steak au Poivre, Rinderfilet Black Angus 200g

Pfeffer-Cognacsauce, Grüne Bohnen, Kartoffelgratin  
*Beef Tenderloin (200g), Parisian-style Pepper Steak pepper-cognac sauce, green beans, potato gratin*

24

26

39

42

24

52

39

38

32

49

# ANNI

## A Neighbourhood Brasserie

Inspiziert von den großen Cafés Europas, vereint ANNI die klassische Brasserie mit lokalen Aromen und kreativen Akzenten. Ob für einen schnellen Snack, ein entspanntes Mittagessen oder ein Glas Wein – die Atmosphäre lädt zum Verweilen ein. Die gewebten Wandpaneele zollen Anni Albers Tribut, der Bauhaus-Künstlerin, deren Handwerkskunst in den Wänden verankert ist – genau wie die Erinnerungen, die hier entstehen.

*Inspired by Europe's great cafés, ANNI is a place where timeless brasserie classics meet local flavors and a touch of creativity. Whether it's a quick bite, a leisurely lunch, or a glass of wine, the atmosphere feels like home. Woven panels pay tribute to Anni Albers, the Bauhaus artist whose craftsmanship is embedded in the very walls – just like the memories waiting to be made.*

### Can't get enough? Join and explore @annibrasserie

Please inform the team of any dietary requirements or allergies. A full list of ingredients is available upon request.

Vegetarian  Vegan V

# Douceurs & Delights

**Crème Caramel**  8

**Buttermilcheis**  10

Heiße Portweinkirschen, Weiße Schokolade, Schwarzer Pfeffer  
*Buttermilk Ice Cream hot port wine cherries, white chocolate, black pepper*

**Kokos Panna Cotta** 12

Ananas Kompott  
*Coconut Panna Cotta pineapple compote*

**Crêpe Suzette**  18

Grand Marnier, Orangenfilets, Vanilleeis

# Fromage

**Französischer Rohmilchkäse**  18

Weintrauben, Nüsse, Feigensenf  
*French Raw Milk Cheese grapes, nuts, fig mustard*