

# Le Pain Trio

## Brotkorb

Sauerteigbrot, Baguette, gesalzene Butter

**Artisanal Bread** Sourdough Bread, Baguette, salted Butter

# Première Saveur

## Crudites 🌿

Staudensellerie, Karotten, Paprika, Gurken, Fenchel, Chicorée  
Schnittlauch Dip

**Crudites** Celery, Carrots, Bell Peppers, Cucumbers, Fennel, Chicory, Chives dip

## Feldsalat 🌿

Sherryessig Dressing, geröstete Pinienkerne, Grana Padano

**Lamb's Lettuce** Sherry Vinegar Dressing, Roasted Pine Nuts, Grana Padano

## Salat Niçoise

Grüne Bohnen, Oliven, Kartoffeln,  
Datteltomaten, Sardellen, Ei, Kapern, Thunfisch

**Niçoise Salad** Green Beans, Olives, Potatoes, Anchovies, Egg, Capers, Tuna

## Rote Bete 🌿

Ziegenkäse, Mohn, Cassis Dressing

**Beetroot** Goat Cheese, Poppy Seeds, Cassis Dressing

## Softshell Crab

Wakame, Spicy Kewpie 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 Tartar** Mango, Avocado, Cucumber, Ponzu

# Bouillons & Broths

## Französische Zwiebelsuppe 🌿

Croutons, Emmentaler

**French Onion Soup** Croutons, Emmentaler

## Kürbiscremesuppe 🌿

Sauerteig-Crunch, Steirisches Kürbiskernöl

**Pumpkin Cream Soup** Sour Dough Crunch, Styrian Pumpkin Seed Oil

## Hummerschaumsuppe 🌿

Crevette Royal, Cognac, Estragon

**Lobster Foam Soup** Royal Shrimp, Cognac, Tarragon

5

# Les Huîtres

**Austern** Vinaigrette, Zitrone pro Stück

**Oysters** Vinaigrette, Lemon per piece

Fines de Claire

5

Belon

6

Gillardeau

8

15

# Grand Plates

## Gemüse Couscous V

Tempura Gemüse, Ras el Hanout Sauce

**Vegetable Couscous** Tempura Vegetables, Ras el Hanout Sauce

15

## Moules Frites

Miesmuscheln, Gemüsestreifen, Weißwein, Pommes Frites

**Moules Frites** Mussels, Vegetable Strips, White Wine, French Fries

21

## Steinbuttfilet

Gemüse Couscous, Blattspinat, Safranschaum

**Turbot Fillet** Vegetables Couscous, Spinach, Saffron Foam

19

## Wildgarnelen 500g

Knoblauch, Chili, Zitronengras, Rosmarin, Zitronen-Aioli, Jalapeño Salsa

**Wild Shrimp 500g** Garlic, Chili, Lemongrass, Rosemary, Lemon Aioli, Jalapeño Salsa

22

## Gebratene Blutwurst

Apfelkompott, Kartoffelpüree, Jus, Röstzwiebeln

**Fried Blood Sausage** Apple Compote, Mashed Potatoes, Jus, Fried Onions

26

## Nierchen

Dijon-Senfsauce, Glacierte Karotten, Kartoffelpüree

**Kidneys** Dijon-Mustard Sauce, Glaced Carrots, Mashed Potatoes

28

## Rôti de bœuf mariné

Rotweinsauce, Rotkohl, Kartoffelknödel

**Rôti de bœuf mariné** Redwine Sauce, Red Cabagge, Potato Dumpling

32

## Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone

**Veal Cutlet Viennese Style** Potato-Cucumber Salad, Lingonberries, Lemon

14

## Entenbrust Challans

Kürbispüree, wilder Brokkoli, Nektarinen, Orangen-Blüten-Sauce

**Duck Breast Challans** Pumpkin puree, wild Brokkoli, Nectarines, Orange-Blossom-Sauce

14

## Entrecôte US 300g

Breite Bohnen, Pommes allumettes, Café de Paris Sauce

**Entrecôte US 300g** Broad Beans, Pommes allumettes, Café de Paris Sauce

18

# 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**

19

26

39

42

22

28

32

38

45

49

# ANNI

## A Neighbourhood Brasserie

Inspiriert 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

**Mousse au Chocolat** 🌿

8

**Mousse au Chocolate**

**Vanille Eis** 🌿

10

Heiße Himbeeren

**Vanilla Ice Cream** Hot Raspberries

**Crème Brûlée** 🌿

10

**Crème Brûlée**

**Kaiserschmarrn** 🌿

18

Rum Rosinen, Pflaumenkompott, Vanille Eis

**Kaiserschmarrn** Rum Raisins, Plum Compote, Vanilla Ice Cream

# Fromage

**Französischer Rohmilchkäse** 🌿

18

Weintrauben, Nüsse, Feigensenf

**French Raw Milk Cheese** Grapes, Nuts, Fig Mustard