

Le Pain Trio

Brotkorb	5
Gesalzene Butter	
<i>Artisanal Bread</i> salted butter	

Première Saveur

Salat Maraichere V	12
Pflücksalat, Radieschen, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Kräuterdressing	
<i>Garden Leaf Salad</i> radishes, tomatoes, cucumber, spring onion, herb dressing	

Salat Niçoise	21
Grüne Bohnen, Oliven, Kartoffeln, Datteltomaten, Sardellen, Ei, Kapern, Thunfisch	
<i>Niçoise Salad</i> green beans, olives, potatoes, cherry tomatoes, anchovies, egg, capers, tuna	

Salat Lyonnaise	16
Frisee, Croûtons, Krosser Speck, Pochiertes Ei, Dijon-Senf Vinaigrette	
<i>Frisee</i> croûtons, crispy bacon, poached egg, Dijon mustard vinaigrette	

Burrata 	22
Bunte Tomaten, Pfirsich, Basilikum, Picual Olivenöl	
<i>Burrata</i> heirloom tomatoes, peach, basil, Picual olive oil	

Beef Tartar	26
Schalotten, Gewürzgurke, Sardellen, Kapern, Eigelb, Senf, Geröstetes Bauernbrot	
<i>Beef Tartare</i> shallots, pickles, anchovies, capers, egg yolk, mustard, toasted country bread	

Tuna Tartar	28
Mango, Avocado, Gurke, Ponzu	
<i>Tuna Tartare</i> mango, avocado, cucumber, ponzu	

Bouillons & Broths

Französische Zwiebelsuppe 	14
Croûtons, Emmentaler	
<i>French Onion Soup</i> croûtons, emmentaler	

Hummerschaumsuppe	18
Muscheln, Passe Pierre, Crevette Royal	
<i>Lobster Foam Soup</i> mussels, samphire, king prawn	

Melonen-Tomaten-Gazpacho 	15
Minze, Paprika, Cantaloupe Melone	
<i>Melon & Tomato Gazpacho</i> mint, bell pepper, cantaloupe	

Les Huîtres

Austern Vinaigrette, Zitrone	pro Stück
Oysters Vinaigrette, Lemon	per piece
Fines de Claire	6
Belon	6
Gillardeau	8

Grand Plates

Pappardelle 	24
Pfifferlinge, Schnittlauchrahm, Datteltomaten, Grana Padano	
<i>Pappardelle</i> chanterelle mushrooms, chive cream, datterini tomatoes, Grana Padano	

Moules Frites	26
Weißweinsud., Gemüse, Pommes Frites	
<i>Mussels</i> white wine broth, vegetables, French fries	

Wolfsbarschfilet	39
Gemüse-Couscous, Bouillabaisse-Sauce, Rote Spitzpaprika	
<i>Sea Bass Fillet</i> vegetable couscous, bouillabaisse sauce, red romano peppers	

Wildgarnelen 500g	42
Knoblauch, Chili, Zitronengras, Rosmarin, Zitronen-Aioli, Jalapeño Salsa	
<i>Wild Shrimp 500g</i> garlic, chili, lemongrass, rosemary, lemon aioli, jalapeño salsa	

Gebratene Blutwurst	24
Apfelkompott, Kartoffelpüree, Jus, Röstzwiebeln	
<i>Fried Blood Sausage</i> apple compote, potato purée, jus, fried onions	

Kalbskotelett Peter's Farm	52
Weiße Trüffelsauce, Paprika-Zucchini Gemüse, La Ratte Kartoffeln	
<i>Veal Chop from Peter's Farm</i> white truffle sauce, bell pepper and zucchini, La Ratte potatoes	

Rumpsteak	45
Sauce Béarnaise, Pommes frites, Tomatensalat	
<i>Rump Steak</i> Béarnaise sauce, french fries, tomato salad	

Wiener Schnitzel	38
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	
<i>Veal Cutlet Viennese Style</i> potato-cucumber salad, lingonberries, lemon	

Kalbsleber	32
Zwiebeln, Apfel, Kartoffelpüree, Rotweinsauce	
<i>Calf's liver</i> onions, apple, potato purée, red wine sauce	

Paillard vom Kalbsrücken	38
Grüner Spargel, Bunte Tomaten, Rucola, Balsamico-Jus, Grana Padano	
<i>Veal Paillard</i> green asparagus, heritage tomatoes, rocket, balsamic jus, Grana Padano	

ANNI

A Neighbourhood Brasserie

Inspired by the great 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

Zweierlei Sorbet 	12
Wassermelone & Bergamotte, Orangensalat	
<i>Watermelon & bergamot sorbet</i> orange citrus salad	

Kokosmousse 	15
Guanay-Smith-Extrakt, Äpfelsorbet, Balsamico	
<i>Coconut Mousse</i> Guanay-Smith extract, apple sorbet, balsamic	

Baba au rhum 	16
Vanillecreme, Chantilly-Creme, Kandierte Zitrusfrüchte	
<i>Baba au rhum</i> vanilla cream, Chantilly cream, candied citrus fruits	

Opera 	16
Valrhona 70 %, Caffé-Sorbet, Kakao	
<i>Opera</i> Valrhona 70% chocolate, coffee sorbet, cocoa	

Fromage

Französischer Rohmilchkäse 	18
Weintrauben, Walnüsse, Feigensenf, Brotkorb	
<i>French Raw Milk Cheese</i> grapes, walnuts, fig mustard, country style bread	