

Le Pain Trio

Brotkorb 5
Französische Meersalzbutter aus dem Holzfass
***Artisanal Bread** French Sea Salt Butter from the wooden Barrel*

Première Saveur

Beef Tartar 26
Schalotten, Gewürzgurke, Sardellen, Kapern, Eigelb, Senf, Geröstetes Bauernbrot
***Beef Tartare** Shallots, Pickles, Anchovies, Capers, Egg Yolk, Mustard, Toasted Country Bread*

Austern 5
Fines de Claire, Vinaigrette, Zitrone
***Oysters** Fines de Claire, Vinaigrette, Lemon*

Salat Niçoise 21
Grüne Bohnen, Schwarze Oliven, Kartoffeln, Datteltomaten, Sardellen, Ei, Kapern, Gegrillter Thunfisch
***Niçoise Salad** Green Beans, Black Olives, Potatoes, Anchovies, Egg, Capers, Grilled Tuna*

Ziegenkäse 19
Rote Bete, Mohn, Cassis Dressing
***Goat Cheese** Beetroot, Poppy Seeds, Cassis Dressing*

Tuna Tartar 26
Mango, Avocado, Gurke, Ponzu
***Tuna Tartar** Mango, Avocado, Cucumber, Ponzu*

Wildkräutersalat V 19
Himbeer-Dressing, Sonnenblumenkerne, Gepickelter Hokkaidokürbis, Rettich, Radieschen, Karotte, Bauernbrot Croutons, Nashi-Birne
***Wild Herb Salad** Raspberry Dressing, Sunflower Seeds, Pickled Hokkaido Pumpkin, Daikon, Radish, Carrot, Rustic Bread Croutons, Nashi Pear*

Bouillons & Broths

Französische Zwiebelsuppe 14
Croutons, Emmentaler
***French Onion Soup** Croutons, Emmentaler*

Hummercremesuppe 18
Crevette Royal, Cognac, Estragon
***Lobster Cream Soup** Royal Shrimp, Cognac, Tarragon*

Erbsen Schaumsuppe 12
Pea Foam Soup

Grand Plates

Gebackene Aubergine 26
Bohnen-Cassoulet, Tomate, Beurre Blanc
***Baked Eggplant** Bean Cassoulet, Tomato, Beurre Blanc*

Coq au Vin 29
Perlzwiebeln, Wurzelgemüse, Croutons, Kartoffelpüree
***Coq au Vin** Pearl Onions, Root Vegetables, Croutons, Mashed Potatoes*

Lammkotelett 38
Grilltomate, Blattspinat, Kartoffelgratin, Thymianjus
***Lamb Chops** Grilled Tomato, Potato Gratin, Spinach, Thyme Jus*

Moules Frites 25
Miesmuscheln, Pommes Frites
***Moules Frites** Mussels, French Fries*

Entrecôte 300 g 48
Café de Paris Butter, Pommes Frites, Grüner Salat
***Entrecôte 300 g** Café de Paris Butter, French Fries, Green Salad*

Pariser Pfeffersteak 36
Rumpsteak, Pfefferkruste, Cognacsoße, Breite Bohnen, Kartoffelgratin
***Parisian Pepper Steak** Rump steak, Pepper Crust, Cognac Sauce, Broad Beans, Potato Gratin*

Wiener Schnitzel 32
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone
***Veal Cutlet Viennese Style** Potato-Cucumber Salad, Lingonberries, Lemon*

Steinbutt & Lachsfilet 36
in Butter gebraten, Hummerschaum, Blattspinat, Kartoffelpüree
***Turbot and Salmon Fillet** Lobster Espuma, Spinach, Mashed Potatoes*

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

Vegetarian
Vegan

ANNI

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.

Douceurs & Delights

Mousse au Chocolat 8
Mousse au Chocolate

Crème Brûlée 10
Crème Brûlée

Sorbet V 4
Tagesaktuelle Sorten, Preis pro Kugel
***Sorbet** Scoop Daily selection, price per scoop*

Crêpes Suzette 12
Cointreau, Vanilleeis
***Crêpes Suzette** Cointreau, Vanilla Ice Cream*

Fromage

Französischer Rohmilchkäse 18
Weintrauben, Nüsse, Feigensenf
***French Raw Milk Cheese** Grapes, Nuts, Fig Mustard*