

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 12
Vegan V

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