

Le Bon

Brot

Pain blanc – frisches Baguette-Brot	2,50 €
Tomatenbrot - hausgebacken mit Aufstrich des Tages	3,50 €

Suppen

Pariser Zwiebelsuppe mit Weißwein abgelöscht, Majoran und Käse-Croutôns	6,50 €
Petersilienwurzelsuppe mit Serrano-Schinken	7,50 €

Salate

Le Bon Classique Blattsalate mit Tomate, Gurke, Champignons, Zwiebeln und Vinaigrette	7,50 €
François Cobb Salad Blattsalate mit Blauschimmel-Dressing, dazu Bayonne Schinken, Avocado, Tomaten, gekochtes Ei und Roquefortkäse	10,50 €



∞ Vorspeisen - Entrée ∞

Pâté	9,50 €
Entenleberterrine mit Pflaumen und Haselnüssen, dazu Karamellisierte Zwiebeln und Cornichons	
Escargots à la bourguignonne	10,50 €
Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette	
Steinpilzravioli	12,50 €
in Hummersauce geschwenkt, dazu Gartenkräuter und Parmesan	
Rinder- Carpaccio	13,50 €
mit Parmesan, Rucolasalat, Champignons und Trüffelvinaigrette	

∞ Vegetarisch ∞

Maniok-Curry - vegan	15,50 €
mit Kokosmilch, Tomaten, Gemüse der Saison und Walnüssen	
Süßkartoffel-Ratatouille	15,50 €
gratinierte Süßkartoffelscheiben, mit mediterranem Gemüse	



∞ Fisch ∞

- Bouillabaisse Provençale** 15,50 €
Eintopf von Edelfischen mit Gemüse, dazu Sauce Rouille und hausgebackenes Tomatenbrot
- Lachsfilet auf der Haut gebraten** 17,50 €
mit buntem Gartengemüse, Würfelpommes und einer Crème-fraiche-Sauce
- Zackenbarschfilet** 18,50 €
im Parmesanmantel gebraten, dazu Tagliatelle und Tomaten-Basilikum-Sauce

∞ Fleisch ∞

- Coq au vin** 16,50 €
in Burgunder geschmorte Hähnchenbrust, mit Räucherspeck und Schalotten verfeinert, dazu Petersilienkartoffeln
- Rumpsteak Le Bon** 17,50 €
Rumpsteak in Trüffelbutter gebraten, mit einem Spiegelei, Rosmarinkartoffeln und Blattsalate
- Joue de Bœuf** 18,50 €
Ochsenbäckchen in Rotwein zartgeschmort, dazu Ratatouille-Gemüse und getrüffelte Bandnudeln
- Lammkarree** 22,50 €
Lammkrone unter der Kräuterkruste, an Kartoffelgratin mit grünen Bohnen und Rosmarin-Jus



∞ Desserts ∞

Assiette de fromage

3 Käsesorten mit Feigensenf und Brot 9,50 €

5 Käsesorten mit Feigensenf und Brot 12,50 €

Crème brûlée classique

6,50 €

Vanille Crème brûlée mit Früchte der Saison

Holunderblüten-Buttermilch-Terrine

8,50 €

an Erdbeerragout und Minze

Crêpe Zusette

9,50 €

Pfannkuchen in Grand Manier karamellisiert

dazu französisches Bourbon Vanilleeis



Apéritifs

Crémant	auf Eis 0,1 l / 0,2 l	4,50 € / 7,50 €
Kir	Crémant 0,1 l und Cassis	5,00 €
Ricard Pastis	4 cl mit Eiswasser	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l mit 2 cl Aperol	7,50 €
Hugo	0,2 l Crémant, Minze, Wasser, Holunderblüte	4,50 €
Campari-O	0,2 l Orangensaft mit 4 cl Campari	7,50 €
Campari	4 cl Campari auf Eis	5,50 €
Martini	5 cl bianco, rosso, dry	5,00 €
Gin Tonic	0,25 l Thomas Henry Tonic Water mit 4 cl Gin	
	Citadelle - Blue Gin (Frankreich)	8,50 €
	Gin Sul (Altonaer Spirituosen Manufaktur)	10,50 €
	Monkey 47 Dry Gin (Black Forest Distillers)	12,50 €

alkoholfreie Apéritifs

Sanbitter Spritz	0,2 l alkoholfreier Sekt mit 9,8 cl Sanbitter	7,00 €
Sekt alkoholfrei	0,1 l	3,50 €



🌀 Weißwein – offen 🌀

Fleur de d'Artagnan Côtes de Gascogne	0,2 l	4,80 €
Weingut: Plaimont Freres	Anbauregion: Côtes de Gascogne	
Traube(n): Colombard, Ugni Blanc	Geschmack: fruchtig	
Riesling Vin D'Alsace - Robert Haag & Fils	0,2 l	5,80 €
Weingut: Robert Haag & Flis	Anbauregion: Elsass	
Traube(n): Riesling	Geschmack: fruchtig	
Sauvignon Blanc Cheval d'Or	0,2 l	6,50 €
Weingut: Les Vignobles Foncalieu	Anbauregion: Languedoc	
Traube(n): Sauvignon Blanc	Geschmack: ausgewogen	
Chardonnay Reserva Languedoc	0,2 l	7,80 €
Weingut: Gerard Bertrand	Anbauregion: Languedoc	
Traube(n): Chardonnay	Geschmack: trocken	
Weißweinschorle	0,2 l	4,50 €

🌀 Rosé – offen 🌀

Syrah Cheval d'Or	0,2 l	5,50
Weingut: Les Vignobles Foncalieu	Anbauregion: Languedoc	
Traube(n): Syrah	Geschmack: fruchtig	
Rioja Baron de Ley Rosado	0,2 l	6,50 €
Weingut: Baron de Ley	Anbauregion: Rioja	
Traube(n): Tempranillo, Garnacha	Geschmack: trocken	



Rotwein – offen

Merlot | Cheval d'Or 0,2 l 4,80 €

Weingut: Les Vignobles Foncalieu

Anbauregion: Languedoc

Traube(n): Merlot

Geschmack: trocken

Cabernet Sauvignon | Les Vignobles Foncalieu 0,2 l 5,80 €

Weingut: Les Vignobles Foncalieu

Anbauregion: Languedoc

Traube(n): Cabernet Sauvignon

Geschmack: trocken

Bordeaux | Château Roc de Levraut 0,2 l 6,50 €

Weingut: Château Roc de Levraut

Anbauregion: Bordeaux

Traube(n): Merlot, Cabernet Sauvignon

Geschmack: trocken

Syrah Réserve Spéciale 0,2 l 7,80 €

Weingut: Gerard Bertrand

Anbauregion: Südfrankreich

Traube(n): Syrah

Geschmack: trocken

Rioja | Altos Ibéricos Crianza 0,2 l 8,50 €

Weingut: Miguel Torres

Anbauregion: Rioja

Traube(n): Tempranillo

Geschmack: trocken

Crémant & Champagner

Crémant | Loire, Etienne Blanc- Bouvet-Ladubay 0,1 l 4,50 €

Weingut: Bouvet-Ladubay

Anbauregion: Loire

Traube(n): Chenin Blanc, Chardonnay

Geschmack: Brut



Champagner | Fallet-Dart

0,375l 39,00 €

Diese klassische Assemblage "Brut Sans Année" von Fallet-Dart begeistert mit seiner Spritzigkeit, Leichtigkeit und Finesse: Das ausgewogene und wunderbar harmonische Bouquet deutet bereits die gesamte Breite des Fruchtspektrums an. Aromen von grünem Apfel, Himbeere, Minze, Veilchen, Rosenblüten, Toast, Hagebutte und Schlehe zeigen sich in der Nase. Auf der Zunge präsentieren sich dazu sehr feine Perlen, welche diesem Champagner Eleganz, Finesse und Frische verleihen.

Weingut: Champagner Fallet-Dart

Anbauregion: Champagne

Traube(n): Pinot Meunier, Pinot Noir

🌀 Vin de Dessert - Dessertweine 🌀

Sherry - Lustau Amontillado Medium Dry

5 cl 5,50 €

Portwein - Graham`s

5 cl 6,50 €

Fleur de d´Artagnan Nectar

0,1l 6,50 €

Weingut: Plaimont Freres

Anbauregion: Côtes de Gascogne

Traube(n): Gros Manseng

Geschmack: Fruchtig

🌀 Biere 🌀

Ratsherrn – Pils

0,33l 3,50 €

Ratsherrn – Lager

0,33l 4,50 €

Ratsherrn – Winter / Summer Ale

0,33l 5,00 €

Ratsherrn – Westküsten Indian Pale Ale

0,33l 5,00 €

Ratsherrn – Matrosenschluck IPA

0,33l 5,00 €

Le Bon

Jever Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Alsterwasser	0,33 l	3,50 €

belgische Biere

Chimay Bleu Grand Reserve	0,33 l	7,50 €
	0,75 l	15,50 €
Duvel Moortgat	0,33 l	6,50 €
	0,75 l	14,00 €

Digestifs | Liqueur

Absinth mit Eiswasser serviert

Absente 4 cl 7,00 €

Frischer Geschmack nach Anis und Pfefferminz sowie einem für Liköre zulässigen Höchstwert von bis zu 10mg/l Thujon.

Mata Hari 4 cl 9,50 €

Gehaltvoll und einzigartig, da kein Anisgeschmack. Mit Eis und Wasser trübt er sich milchig opalgrün - ein wunderbarer Louche-Effekt. Gefärbt ausschließlich mit natürlichen Kräutern und pontischem Wermut.

Pernod Absinthe Supérieure 4 cl 10,00 €

Der legendäre Absinth aus Frankreich mit einer klaren grünen Farbe. Kräftige Anisaromen, leichte Bitternote, harmonisch und ausgeglichen.



Grappa | Marc | Trester

Marc de Champagne Goyard 2 cl 4,50 €

Fruchtig mit feiner Holznote, würzig und zart. Mindestens 5 Jahre in Fässern aus Charantais-Eiche gereift.

Erzeuger: Jean Goyard

Region: Champagne

Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay

Marc de Bourgogne Hors d'Age Joseph Cartron 2 cl 6,00 €

Die Frucht ist immer noch anwesend mit Noten nach Weintraubenhäuten. Die erste Welle ist großzügig und warm voll von Finesse und fruchtigem Aroma. Gutes Gleichgewicht. Frische Konsistenz trotz der Reifezeit in Eichenfässern.

Erzeuger: Joseph Cartron

Region: Nuits-Saint-Georges

Obstbrände | Geiste

Calvados - Pere Magloire VSOP 2 cl 4,50 €

Calvados, Apfelbrand aus der Normandie, Frankreich

4 Jahre im Eichenfass gereift. Warmer Goldton, aus Äpfeln zweifach destilliert. Intensives Apfelblütenaroma, knackig frisch, fruchtig und harmonisch.

Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 2 cl 4,50 €

aus Äpfel und Birnen, Streuobstwiesen in Franken

Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch. Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich, rassige Kraft, hocharomatisch.



Cartron Poire Williams Obstbrand

2 cl 5,00 €

Williams Birne, Nuits-Saint-Georges, Frankreich

Durchsichtig und kristallklar. Der erste Eindruck vermittelt reife Frucht mit einer diskreten aromatischen Frische. Der zweite Eindruck bringt das volle intensive Aroma zum Vorschein mit einer delikaten Finesse, ohne zu kräftig zu wirken. Die Textur ist rund, ölig, seidig und harmoniert gut mit der Frucht.

Vallendar Haselnuss Geist

2 cl 6,00 €

Edelbrand aus Haselnüssen, Eifel

Haselnussgeist in hochgeistiger Form, geröstete Haselnüsse, aromatische Kochtöne, Nussnougatcreme in der flüssigen Form. Intensive Nusswürze, Nougat, Karamell, Schokolade, Sahne füllig, rund, harmonisch, ausgewogen. Im Abgang lang und nachhaltig.

Feingeisterei Himbeergeist

2 cl 7,00 €

Edelbrand aus Himbeeren vom Gut Basthorst, Schleswig-Holstein

Aus den Himbeeren wird ein besonderer Geist gewonnen, die frische unvergorene Frucht wird mit Alkohol angesetzt und nach der Einwirkzeit wieder destilliert. Das Ergebnis ist ein sehr intensiver, fruchtiger Himbeergeist.

Vieille Prune Pflaumenbrand aus dem Elsass

2 cl 7,00 €

Für die Herstellung der Vieille Prune werden wilde, runde und fleischige Pflaumen verwendet, die im Oktober reifen. Bei der Verkostung entfaltet die Vieille Prune die ganze Subtilität ihrer Herstellung. Das Auge wird sofort von intensiver Bernsteinfarbe verführt. Der darauf folgende abgerundete Geschmack lässt ein Bouquet an fruchtigen Aromen entstehen, um davon nur das Wesentliche zu bewahren, den Geschmack der Pflaume.



Liqueur

Cartron Creme de Framboise de Bourgogne 4 cl 5,50 €

Himbeerlikör, Nuits-Saint-Georges, Frankreich

Likör aus der burgundischen Himbeere. Die Farbe ist Kirschrot, Rubinfarben. Das Aroma ist erhebend durch die sehr reinen frischen Früchte. Der Geruch ist von großer Finesse und aromatischen Frische. Im Geschmack zunächst lieblich und konzentriert. Die Textur ist rund. Im Abgang ist der Likör elegant, mittlere süße, die Frucht steht im Vordergrund.

Chartreuse 4 cl 6,50 €

gelber Kräuterlikör aus Voiron bei Grenoble, Frankreich

Chartreuse ist ein Kräuterlikör, der seit 1840 von Kartäuser Mönchen nach einem geheimen Rezept hergestellt wird. Über 130 Kräuter und Pflanzen geben Chartreuse seinen einzigartigen Geschmack. Auch die natürliche Farbe des Chartreuse ist das Geheimnis der Mönche.

Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl 6,50 €

Bitterorangen Likör aus Frankreich

Durch die Zugabe von etwas mehr Cognac aus den besten Anbaugebieten ist dieser exklusive Likör intensiv und weniger süß im Geschmack und offeriert dennoch die wunderbare Wärme des klassischen Grand Marnier. Warme Bernsteinfarbe mit Noten von kandierten Orangen, Zitruschalen sowie Aromen der Bergamotte. Der Geschmack zeichnet sich durch kandierte Orangen- und Zitrusfruchtnoten aus, abgerundet durch Kiefer und Earl Grey.

Frangelico Haselnusslikör 4 cl 4,00 €

Baileys Irish Cream 4 cl 4,50 €



Cognac et Armagnac

Courvoisier VSOP

2 cl 4,50 €

Cognac, Jamac, VSOP Fine Champagne, ca. 8 - 10 Jahre alt. Bernsteinfarbend, mit zartem Bouquet und ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Eiche und fruchtigen Aromen. Floral und harmonisch, mit Untertönen von Vanille und gebrannten Mandeln. Schöner, weicher Abgang.

Larsen XO

2 cl 7,50 €

Cognac, Fins Bois et Grande Champagne. Ein feiner Blend aus gut gereiften alten Cognacs, Grande Champagne und Fins Bois Cognacs. In Limousin Eichenfässern gelagert. Runder Geschmack, bemerkenswert pikant mit Noten von Obstkuchen und reifen Früchten. Im Abgang intensiv mit moderaten Tanninen.

Clés des Ducs VSOP

2 cl 4,50 €

Armagnac, Clés des Ducs VSOP, aus Gascogne. Mindestens 4 Jahre im Eichenfass gelagert, ist dieser Armagnac wunderbar harmonisch, rund und komplex. Er entfaltet ein kräftiges Bouquet und einen vollmundigen Geschmack. Armagnac wird, im Gegensatz zu Cognac, in einem Brennvorgang destilliert. Clés de Ducs wird in handgefertigten Kupferkesseln destilliert, so wird dem Wein nur das Beste entzogen und das volle Bouquet bewahrt.

Vaghi 15 ans d'âge Bas Armagnac

2 cl 7,50 €

Armagnac - 15 Jahre reift dies Armagnac von Vaghi, sie sind die Früchte des Impulses und der Leidenschaft, die die Seele der Gascogne seit Jahrhunderten vitalisieren. Die Farbe ist Bernsteinfarben mit dunklen Elementen, das Aroma ist elegant und markiert von Noten der Vanille und exotischem Holz.

Die Weinberge von Ugni Blanc und Baco sind einzig für die Produktion des Bas Armagnac (die berühmteste Region) bestimmt.



Pastis

Pernod auf Eis	4 cl	4,50 €
Ricard Pastis mit Eiswasser	4 cl	6,50 €

Rum

Malteco 10 Jahre	2 cl	4,50 €
Don Papa 7 Jahre	2 cl	7,50 €
Botucal 12 Jahre	2 cl	8,50 €

Whiskey

Finlaggan- The Original Peaty	2 cl	4,00 €
Tomatin 12 Jahre	2 cl	5,00 €

Vodka

Grey Goose Vodka Français	2 cl	5,00 €
---------------------------	------	--------

Gin

Citadelle - Blue Gin (Frankreich)	4 cl	6,00 €
Gin Sul (Altonaer Spirituosen Manufaktur)	4 cl	8,00 €
Monkey 47 Dry Gin (Black Forest Distillers)	4 cl	10,00 €
Gin Tonic mit Thomas Henry Tonic Water zzgl.	0,25 l	2,50 €

Davantage

Campari	4 cl	6,00 €
Martini bianco, rosso, dry	5 cl	5,00 €
Linie Aquavit	4 cl	5,50 €
Helbing Kümmel	2 cl	3,00 €



Softdrinks

Wasser Medium/Still	Gerolsteiner	0,25 l	2,50 €
	Gerolsteiner	0,5 l	5,50 €
Ginger Ale	Schweppes	0,25 l	3,50 €
Tonic Water	Thomas Henry	0,25 l	3,50 €
fritz-kola		0,2 l	2,50 €
fritz-kola	zuckerfrei	0,2 l	2,50 €
fritz-limo	zitronenlimonade	0,2 l	2,50 €
fritz-limo	orangenlimonade	0,2 l	2,50 €
fritz-spritz	bio-apfelsaftschorle	0,2 l	3,00 €
fritz-spritz	bio-rhabarbersaftschorle	0,2 l	3,00 €
fritz-spritz	bio-traubensaftschorle	0,2 l	3,00 €

Café

Café		2,50 €
Cappuccino		3,00 €
Café au lait		4,50 €
Espresso	einfach / doppelt oder Macchiato	2,50 € / 3,50 €
Espresso koffeinfrei	einfach / doppelt oder Macchiato	2,50 € / 3,50 €

LeBon

∞ unsere Partner ∞

fritz-kola®

RATSHERRN

★ JUST CRAFT. REAL TASTE. ★



Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen? Bitte sprechen Sie dazu einfach unser Servicepersonal an.

Brasserie · St. Georg