

VIN MOUSSEUX

FRANKREICH	0,101	0,75 l
Crémant de Loire, Brut	8,50	59,50
Crémant de Loire Rosé, Brut	10,50	73,50
Perrier-Jouët, Grand Brut	18,00	105,00
Perrier-Jouët, Blason Rosé	21,00	145,00

VIN BLANC

DEUTSCHLAND	0,15 l	0,25 l	0,75 l
Grauburgunder Oktav, Qualitätswein, Heger, Baden	8,50	13,50	39,00
Weißburgunder, von Winning, Pfalz	8,50	13,50	39,00
Riesling Winkel, Schloss Vollrads, Rheingau	9,50	15,50	46,00
Sauvignon Blanc II, von Winning, Pfalz	9,00	14,00	40,00
Würzburger Silvaner, Qualitätswein, Juliusspital, Franken			44,00
FRANKREICH			
Château Landonnet, Entre-Deux-Mers A.O.C., Bordeaux	8,50	13,50	39,00
Chardonnay Mâcon Lugny A.O.C., L. Latour, Burgund	10,50	17,00	50,00
Gentil „Hugel“ A.O.C., Familie Hugel, Elsass	8,50	13,50	39,00
Chablis A.O.C., Domaine de la Cornasse, Beauroy			55,00

VIN ROSÉ

DEUTSCHLAND	0,15 l	0,25 l	0,75 l
365 Tage Rosé, Qualitätswein, Rings, Pfalz	9,50	15,50	45,00
FRANKREICH			
Esprit Rosé, Château Gassier, Côtes de Provence	11,00	18,00	53,00

VIN ROUGE

DEUTSCHLAND	0,15 l	0,25 l	0,75 l
Pinot Noir, Weingut Matthias Gaul, Pfalz	10,00	16,50	49,00
FRANKREICH			
Côtes du Rhône A.O.C., Laure Daniel & Fils, Rhône	8,50	13,50	39,00
Pinot Noir A.O.C., Louis Jadot, Burgund	14,00	22,50	67,00
Haut de Poujeaux A.O.C., Cru Bourgeois, Haut-Médoc	13,00	21,50	63,00
Châteauneuf du Pape, Clos Saint Jean, Rhone, Frankreich			125,00
CHILE			
Cabernet Sauvignon, Reserva, Terra Noble, Valle Central	8,50	13,50	39,00



Wir reichen Ihnen gerne unsere Grand Elysée Weinkarte.

Brasserie Flum

DEPUIS 1985

Kann etwas französischer sein als eine Brasserie?

Der Name Brasserie geht auf Brauereien zurück, in denen in einer Gaststube zum Bier rustikales, französisches Essen gereicht wurde.

Seitdem hat sich die Brasserie mit ihrer lebendigen Atmosphäre zu einer in Frankreich nicht wegzudenkenden Einrichtung entwickelt.

Das Essen in der Brasserie ist unkompliziert mit seinen typisch erlesenen Zutaten. Dazu gehören auch frische Meeresfrüchte und eine Bouillabaisse à la Marseillaise.

Wir setzen dabei bevorzugt auf regionale Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft. Dabei arbeiten wir vertrauensvoll mit unseren Partnern zusammen, um die Produktvielfalt und Qualität unserer Nahrungsmittel zu fördern.

Genießen Sie in unserer Brasserie Flum mit ihrer farbenfrohen Jugendstil-Decke ein Stück französisches Flair in Hamburg.

BON APPÉTIT!



TEILEN SIE IHREN SCHÖNSTEN
BRASSERIE-MOMENT!
Scannen Sie den QR-Code, folgen Sie uns
auf Instagram und zeigen Sie uns, wie
genussvoll Ihr Besuch war. #BrasserieFlum



Brasserie Flum

DEPUIS 1985

Brasserie Flum im Grand Elysée Hamburg
Rothenbaumchaussee 10 | 20148 Hamburg
T 040 41 41 2 - 723 | brasserie.flum@grand-elysee.com

05/2025

FRUITS DE MER



	Austern pro Stück	
Fines de Claire Frankreich	5,00	Demi Homard 30,00
Donegal Irland	6,00	Halber Hummer kalt
Sylter Royal Deutschland	6,00	Rotgarnele 5,00
		Crevettes roses 2,00
		Scheren vom Taschenkrebs 5,00

HORS D'ŒUVRES

Ceviche à la Flum	18,00
Norwegischer Fjordlachs und Heilbutt Avocado Limette Gurke Chili Koriander	
Tartare de Bœuf	18,00
Beef Tatar gegrillte Lauchzwiebeln Kapern Auch als Hauptgang für 30,00	
Pâté de Canard	16,00
Feine Entenpastete Mango-Chutney schwarzer Pfeffer	
Fromage de Chèvre	10,00
Gratiniertes Ziegenfrischkäse Thymian-Honig Wildkräutersalat	
Hamburger Lachs-Stulle	16,00
Rauchlachs Landbrot Meerrettich Radieschen Honig-Senf-Dillsauce	

SOUPES

Bisque de Homard	12,50
Hummersuppe Flusskrebsschwänze	
Potage Parmentier	8,00
Kartoffelrahmsuppe Speck und Lauch	
Tomaten-Consommé	8,00
Confierte Perlen-Tomaten Gin weißer Balsamico	

BOUILLABAISSÉ

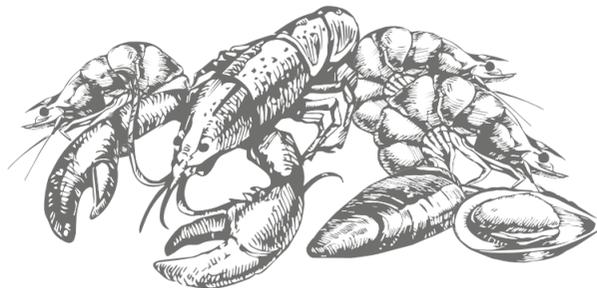


Bouillabaisse à la Marseillaise	31,00
In der Terrine serviert Nordseekabeljau Wolfsbarsch Crevettes Rotgarnele Miesmuscheln Fenchel-Pastis-Sud Crûton Safran-Mayonnaise	

NOS CLASSIQUES DE VIANDE

Grand Elysée Bœuf Bourguignon	29,00
Rinderfiletwürfel Pfefferrahmsauce Champignons Paprika Zucchini rote Zwiebeln Brasseriekartoffeln	
Steak frites	30,00
Rumpsteak, 180 g, vom Lavasteingrill Café de Paris Butter Pommes frites Salade Crudités à la Dijonnaise	
Elsässer Kalbs-Bratwurst	19,00
Große Kalbs-Bratwurst vom Grill Rieslingkraut Kartoffel-Selleriestampf	
Suprême de Poulet au Curry	23,00
Maishähnchenbrust Ananas-Currysauce Wok-Gemüse Basmatireis	
Cassoulet d'agneau	26,00
Würziges Lammgulasch Thymian Bohnenkerne Wurzelgemüse Kartoffeln	

PLATEAU ROYAL



LE PLATEAU ROYAL POUR DEUX PERSONNES

Für 2 Personen, auf Eis serviert

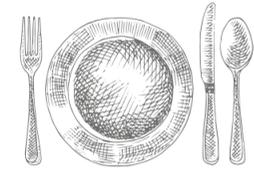
Ganzer Hummer | 12 Austern | 6 Atlantikgarnelen | 10 Crevettes roses | 4 Scheren vom Taschenkrebs | Safran-Mayonnaise | Zitrone

122,00

LES PLATS POISSON

Zander	26,00
Zanderfilet aus der Butterpfanne Ratatouille provenzalische Kartoffeln	
Nordseescholle	30,00
Nordseescholle, 500 g, aus der Butterpfanne Speck Drillinge kleiner Gurkensalat	
Filet de Cabillaud	31,00
Filet vom Nordseekabeljau aus der Butterpfanne Sherry Gurke in Dijon-Senfsauce Blattspinat Kartoffel-Selleriestampf	
Homard	56,00
Ganzer Hummer gekocht Blattspinat Kartoffel-Selleriestampf Safran-Mayonnaise	

MENU DU JOUR



MENÜ 39,00

Vorspeise und Hauptgericht zur Wahl

VORSPEISEN

Caesar Salade „Brasserie“
Fromage de Chèvre
Bisque de Homard

HAUPTGERICHTE

Bœuf Bourguignon
Kabeljau
Steak frites, 180 g

VÉGÉTARIEN

Pasta Provençale	18,00
Tagliarini geschmortes Gemüse Pistou	
Wok de Légumes	18,00
Grüner Spargel Paprika Zucchini Zuckerschoten aus dem Wok Chili-Sauce süß-sauer Basmatireis	
„Freekeh“ Quinoa	18,00
Gojibeeren und Chiasamen Miso-Mayonnaise grüner Spargel Mango und Takuan-Rettich Sprossen	

SALADES

Gartensalat	8,00
Grüne Blattsalate Tomaten Gurken rote Zwiebel Paprika	
Gurkensalat „Vierländer Art“	8,00
Schmand Dill	
Salade niçoise	11,00
Blattsalate Thunfisch Oliven Ei Vinaigrette	
Caesar Salade „Brasserie“	11,00
Romana und Rucola Oliven Croûtons Parmesan French Dressing	
mit gegrillten Putenbrustmedaillons	20,00
mit gebratenen Salzwassergarnelen	21,00

Fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte.
Alle Preise in EURO, inklusive Mehrwertsteuer und Service.