

BRASSERIE

Marie

L'Émeraude N°3 à 4.5

Charente Maritime

Durch Affinage mit Mikroalgen
smaragdgrün getönt. Frisch und
würzig.

Austern

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime
Die Königin der Austern!

Irish Premiere N°2 à 4.0

Irland

Die Verwandte aus der keltischen
See. Elegant, mild und rund.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4.5

Entrées

Rinderbouillon · Wurzelgemüse · Knochenmarkravioli 12.5

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · Baguette-Croutons 16.5

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 13.5

Gebratener Pulpo · Artischockencreme · mediterranes Gemüse · Rauke · Pinienkerne 16.5

„Oeuf cocotte “ · Bio Ei aus dem Ofen · Morcheln · Flusskrebse · Crème Fraîche · Röstbrot 13.5

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 12.5

Salat „à la Marie“ · mariniertes Gemüse · Croutons 12.5

Jahrgangssardinen „Pen Marc'h“ · Kombualgen · Madagascarpfeffer · Salat · Röstbrot 14.5
(Eine erweiterte Sardinenauswahl sehen Sie auf der nächsten Seite)

Plats

Geschmorte Lammhaxe · Bohnenragout · Kartoffelgratin · Jus 28.5

Gebratene Blutwurst · Rahmkraut · Kartoffelstampf · Apfelchutney · Dijon - Senfsauce 22.5

Kabeljau ODER Loup de Mer · Bärlauchrisotto · Kohlrabi · Zitronenvelouté 33.5 | 37.5

Moules Frites „à la Normande“ · Crème Fraîche · Cidre · Kräutermayonnaise 25.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison 28.5

Pilzstrudel · Rahmspinat · Schmortomate · Gremolata 18.5

Steak Frites (Rumpsteak ca.280g) · Salat · Sauce Béarnaise 33.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.