

BRASSERIE

Marie

Lambert Spéciales N°2 à 5.0

Charente Maritime

Eine besondere Fine de Claire der
Austernzüchter aus der Charente.

Konsistent und nussig.

Austern

Irish Premiere N°2 à 4.0

Irland

Die Verwandte aus der keltischen
See. Elegante und nussig.

La Calvadosienne N°3 à 4.5

Normandie

Diese „Creuses“ werden im offenen
Meer gezüchtet. Besonders
mineralisch und fein iodisch.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4.5

Entrées

Gebratener Pulpo · Kichererbsencreme · mediterranes Gemüse · Aioli · Pinienkerne 17.5

„Tête de Veau“ · gebackener Kalbskopf · Sauce verte · eingelegte Navetten · Eigelbcreme 15.5

Kohlrabicremesüppchen · Flusskrebsschwänze · Purple Curry · Lauchöl · Croutons 12.5

Ohne Flusskrebsschwänze 9.5

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 13.5

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

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

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

Jahrgangssardinen „Pen Marc'h“ · Kombualgen · Madagascarpfeffer · Salat · Röstbrot 14.5

(Eine erweiterte Sardinenauswahl sehen Sie auf der nächsten Seite)

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 12.5

Plats

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

Steinbutt Wildfang · Petersilienrisotto · Spargel · Zitronenvelouté 37.5

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

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

Hausgemachte Zitronen-Ziegenkäse-Ravioli · Spargelragout · Schmortomate 18.5

Steak Frites (Rumpsteak ca. 300g) · Salat · Sauce Béarnaise 36.5

Sûpreme von der Maishähnchenbrust · Zitronen-Kartoffelstampf · Kräutersaitlinge · grüner Spargel

Rahmjus 26.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.