

BRASSERIE

Marie

Gillardeau N° 4 à 5.0

Charente Maritime
Die Königin der Austern!
Konsistent und nussig.

Huitres
Austern

La Calvadosienne N° 3 à 4.5

Normandie Calvados
Eine Auster aus dem offenen Meer.
Salzig, würzig, authentisch <3

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0

Entrées

Ganze Artischocke · Schalottenvinaigrette · gewürzte Crème Fraîche 12.5

Gebratener Pulpo · Kichererbsencreme · mediterranes Gemüse · Aioli 17.5

„Oeuf Cocotte“ Ei aus dem Ofen · Morcheln · Flusskrebsschwänze · Gruyère · Röstbrot 13.5

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)

Ziegenkäsetartelette · Kirschtomaten - Bohnensalat · Rotes Zwiebelchutney · Apfelcreme 13.5

Plats

Maishähnchenbrust · Zitronen- Kartoffelstampf · sautierte Salatherzen · Pfifferlinge · Rahmjus 26.5

Loup de mer · Risotto · grüner Spargel · Hummerjus 37.5

Kabeljau · Kartoffel- Schnittlauchstampf · Schmorgurke · Fischvelouté 33.5

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

Parmesan- Brotnödel · Ratatouille · Petersilienpesto 19.5

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

Moules Frites „à la Bouillabaisse“ · Rauchpaprika- Mayonnaise · Koriander 25.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

BRASSERIE

Marie

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.