

# BRASSERIE

*Marie*

## **Roumégous Spéciales N°2 à 5.0**

Charente Maritime

Eine besondere Auster der Familie Roumégous. Fleischig und nussig.

*Huitres*

*Austern*

## **Irish Premiere N° 2 à 4.5**

Irland

Die Verwandte aus der keltischen See. Fein nussig und elegant.

## **Roumégous Fines N°2 4.0**

Charente Maritime

Eine klassische Auster, raffiniert in den Austernteichen der Charente. Angenehm iodisch.

Baguette Körbchen · hausgemachte Salzbutter · Oliven 2.5

## *Entrées*

Lachstatar · Kartoffelschaum · Wachtelei · Dijonnaise · Gurke 16.5

Ganze Artischocke · Schalottenvinaigrette · gewürzte Crème Fraîche 12.5

Gebratener Pulpo · Kichererbsencreme · mediterranes Gemüse · Aioli 17.5

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

Ziegenkäsetartelette · Kirschtomaten - Bohnensalat · Rotes Zwiebelchutney · Apfelcreme 13.5

## *Plats*

Coq au vin · Wurzelgemüse · Speck · Kartoffelstampf 25.5

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

Kabeljau · Kartoffel- Schnittlauchstampf · Schmorgurke · Fischvelouté 33.5

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

Parmesan- Brotknödel · Rahmpfifferlinge · 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.*