

BRASSERIE

Marie

Irish Premiere N° 2 à 4.0

Irland

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

Huitres

Austern

Gillardeau N° 4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern !

„La Calvadosienne“ N°3 à 4.5

Calvados - Normandie

Eine Austern aus dem offenen Meer. Salzige, mineralische und frisch.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 2.5

Entrées

Terrine du Chef · Trompetenpilze · Sauce Gribiche · Essiggurke 14.5

Salade niçoise · rosa Thunfisch · Bohnen · Kartoffelchips 17.5

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 12.5

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

Loup de mer · Graupenrisotto · grüner Spargel · Hummersauce 37.5

Coq au vin · Wurzelgemüse · Speck · Kartoffelstampf 25.5

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

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

Kabeljau · Schmorgurke · Kartoffel- Schnittlauchstampf · Dijonsensauce 33.5

Parmesan- Brotknödel · Pilzrahm · 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.