

# BRASSERIE

*Marie*

## **Gillardeau N° 4 à 5.0**

Charente Maritime  
Die Königin der Austern !

*Huitres*  
*Austern*

## **La Calvadosienne N° 3 à 4.5**

Normandie  
Diese Auster wird im offenen Meer  
gezüchtet. Salzig, intensiv,  
authentisch.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0

## *Entrées*

Blumenkohlsüppchen · gebratene Garnele · Purple Curry 12.5

Foie Gras maison · Brioche · Feigen - Chutney · Fleur de sel 24.5

*Dazu empfehlen wir ein Glas 0,1l Süßwein 2021er „Pacherenc du Vic-Bilh“ Clos Basté à10,5*

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

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 13.5

Jahrgangssardinen „Pen Marc'h“ · Kombu-Algen · Madagascar-Pfeffer · Salat · Röstbrot 14.5

*Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächste Seite.*

## *Plats*

Kabeljau · Schmorgurke · Kartoffelstampf · Dijonsenf - Velouté 33.5

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

Barbarie - Entenbrust · Aubergine · Salbei - Polenta -Schnitte · Granatapfel · Gefügelrahm 28.5

Blumenkohl- Kichererbsenravioli · Curryspinat · Ofenkürbis 20.5

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

Moules Frites „à la Normande“ · Cidre · Crème fraîche · Petersilienmayonnaises 26.5

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.*