

BRASSERIE

Marie

Gillardeau N° 4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!
Konsistent im Mund, nussig im
Geschmack.

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

Ziegenkäse-artelette · Zwiebelchutney · grüne Bohne · rote Beete · Apfelgel · Rauchmandel 15.5

„Oeuf Cocotte“ Ei aus dem Ofen · Flusskrebsschwänze · Morcheln · Röstbrot 14.5

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

Foie Gras maison · Feigenchutney · Fleur de Sel · Brioche 24.5

Dazu empfehlen wir ein Glas Süßwein: 2021 Pacherenc du Vic-Bilh - Clos Basté 0,1l à 10.5

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

Steinbutt · Petersilienrisotto · Steinpilze · Hummersauce 37.5

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

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

Kürbisravioli · Curryspinat · Belper Knolle 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.