

BRASSERIE

Marie

Irish Premiere N°2 4.5

Irland

Mehrfach prämierte Auster der Familie Gallagher aus der keltischen See. Intensiv & nussig.

Huitres
Austern

La Calvadosienne N° 3 à 4.5

Normandie

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

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!
Rund, nussig und Umami.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0

Entrées

Gebratener Pulpo · Arancino · Orangen - Fenchel - Salat · Lauchmayonnaise 17.5

„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

Plats

Wolfsbarsch · Kartoffelmousseline · Romana - Spinat · Hummersauce 37.5

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

Parmesanknödel · Rahm - Pfifferlinge · Spinat · Belper Knolle 21.5

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

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

Bœuf bourguignon · Kartoffelmousseline · Crème fraîche 25.5

Eifeler Hirschrücken · Sellerie Creme · Rosenkohl · Pommes Dauphine · Orangen - Jus 36.5

Ochsenbäckchen · Brat Polenta · Spitzkohl · Herbst - Trompete · Jus 32.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.