

# 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*

Ziegenkäsetartelette · Bohnen · marinierte Rote Bete · Zwiebelchutney · grüne Apfelcreme 15.5

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

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 oder Wolfsbarsch · Nordseekrabben · Kartoffelmousseline · Spinat · Hummersauce 37.5

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

Blumenkohl - Kichererbsen - Strudel · Rahmspinat · Ofen - Kürbis 21.5

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

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

Eifler Hirschrücken · Selleriecreme · Rosenkohl · Pommes Dauphine · Jus 36.5

Kalbsbäckchen · Spitzkohl · Herbsttrompete · Kartoffelmousseline · Jus 27.5

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