

# BRASSERIE

*Marie*

## **Gillardeau N°4 à 5.0** **Charente Maritime**

Die Königin der Austern!  
Rund, nussig und Umami.

*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*

Französische Zwiebelsuppe · Rinder - Consommé · Gruyère · Croutons 14.5

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

„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 · Nordseekrabben · Grünkohl · Kartoffelmousseline · Zitronen -Velouté 34.5

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

Wirsing - Ziegenkäseroulade · hausgemachter Rotkohl · Ofen-Kürbis · Petersilienpesto 21.5

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

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

Kalbsbäckchen · Kartoffelmousseline · Palmkohl · Jus 28.5

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