

# BRASSERIE

*Marie*

## **L'Emeraude Verte N°3 à 4.5**

*Mit Microalge veredelt · leicht nussig, mineralisch und smaragdegrün*

## **Marenes Oléron N°3 à 4**

*Weniger salzig · Jod mit einer subtilen Haselnussnote*

## **Gillardeau N°4 à 5.0**

*Die Königin der Austern! Rund, nussig und Umami.*

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5

## *Entrées*

Stockfischkrokette · Grillgemüse · Hummusschaum · Romescosauce 15.5

Geräucherter Ricotta · Granatapfel · Rauchmandel 14.5

„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

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 13.5

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

Jahrgangssardinen „Pen Marc'h“ · Kombu-Algen · Madagascar-Pfeffer · Salat · Röstbrot 14.5  
Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächste Seite.

## *Plats*

Skrei · Fregola · Ofen Fenchel · Hummersauce 36.5

Steinbutt · Kartoffelstampf · Wilder Brokkoli · Kaviar · Beurre Blanc 38.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison 29.5

Pálffy Ravioli · gegrillte Salatherzen · Belper Knolle · Kräutercoulis 22.5

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

Steak Frites (Rinderfilet ca. 220g) · Salat · Sauce Béarnaise 38.5

Geschmorte Lammhaxe · Selleriepüree · Sautierte Artischocken · Jus 32.5

Gebratene Blutwurst · Rahmkraut · Apfelchutney · Kartoffelstampf · Dijon - Senfsauce 25.5  
*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.*