

BRASSERIE

Marie

Gillardeau N°3 à 5.5

Charente Maritime
Die Königin der Austern!
Rund, nussig und Umami.

Krystale N°3 à 4.5

Normandie
Weniger salzig, zart-nussiges
Aroma, fruchtiger Abgang.

Irish Premiere N°3 à 4.0

Die Verwandte aus der keltischen
See. Elegant, mild und rund.

Brasserie Brot · Nussbutter · Oliven 5

Entrées

Ganze Artischocke · Zweierlei Dip · Tomaten - Concassée 13.5

Meeresfrüchtesalat · Artischockencreme · Pissaladière · Cocktailsauce 17.5

Gebratener Pulpo · Romescosauce · Panisse · grüner Spargel · Chorizo - Mais - Salsa 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

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

Loup de Meer · Risotto · weißer Spargel · Hummersauce 36.5

Steinbutt „Wildfang“ · Kartoffelmousseline · Spinat · Kaviar - Beurre Blanc 39.5

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

Onsen - Ei · zweierlei Spargel · Spitzmorchel · Rahmspinat · getrüffelter Kartoffelschaum 22.5

Moules Frites „à la Normande“ · Cidre · Crème fraîche · Petersilienmayonnaise 27.5

Steak Frites (Rinderfilet ca. 220g) · Salat · Sauce Béarnaise 39.5

Maishänchenbrust · Erbsencreme · La Ratte · sautierte Maipilze · Geflügelrahm 27.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

BRASSERIE

Marie

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.