

BRASSERIE

Marie

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!
Rund, nussig und Umami.

Huitres
Austern

Krystale N°3 à 4.5

Normandie

Weniger salzig, zart-nussiges
Aroma, fruchtiger Abgang.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5

Entrées

Ganze Artischocke · Zweierlei Dip · Tomaten - Concassée 13.5

Ceviche von der Garnele · Artischockencreme · Zitrusfrüchte · Avocado 17.5

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

Dazu empfehlen wir ein Glas Süßwein: 2021 Pacherenc du Vic-Bilh - Clos Basté 0,1l à 10.5

„Oeuf Cocotte“ Ei aus dem Ofen · Flusskrebsschwänze · Morcheln · Röstbrot 14.5

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · Gereifter Gruyère · Baguette-Croûtons 16.5

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

Salat „à la Marie“ · Mariniertes Gemüse · Croûtons 12.5

Terrine du Chef · Pfefferkirschen · Salatherzen · Mixed Pickles 15.5

Jahrgangssardinen „Pen Marc'h“ · Rote Zwiebel · Oreganoblüte · Salat · Röstbrot 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Plats

Filet vom Steinbutt · Zitronenrisotto · Wilder Brokkoli · Hummerbisque 39.5

Adlerfisch · Mediterraner Kartoffelstampf · Sautierte Saubohnen · Kaviar Beurre Blanc 36.5

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

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

Hausgemachte Tagliolini · Frische Pfifferlinge · Schalottenbutter · Parmesan 22.5

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

Gebratene Blutwurst · Kartoffelstampf · Apfelchutney · Dijon - Senfjus 25.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.