

BRASSERIE

Marie

Huîtres
Austern

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!
Rund, nussig und Umami.

Super Spéciale Baby Kys N°5 à 5.0

Bretagne

Trendige Auster, leicht zu schlürfen
goldig-süßliches Fleisch

Irish Premiere N°3 à 4.5

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

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5

Entrée

Ceviche von der Garnele · Salatherzen · Fenchel-Orange 17.5

Meeresfrüchtesandwich · Brioche · Hummer · Limettenmayonnaise 16.5

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

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · Baguette-Croutons 16.5

Hummerbisque · Aioli · Geröstetes Kräuterbaguette 18.5

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

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

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Plats

Filet vom Heilbutt · Zitronenrisotto · Wilder Brokkoli · Hummerbisque 39.5

Kabeljau · Mediterraner Kartoffelstampf · Sautierte Saubohnen · Kaviar Beurre Blanc 38.5

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

Moules Frites „à la Bouillabaisse“ · Kräuter-Mayonnaise 27.5

Hausgemachte Tagliatelle · frische Pfifferlinge · Schalottenbutter · Parmesan 22.5

Maishähnchenbrust „Suprême“ · Mediterraner Kartoffelstampf · Salatherzen · Rahmsauce 28.5

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

BRASSERIE

Marie

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.