

BRASSERIE

Marie

Irish Premiere N°3 à 4.5

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

*Huitres
Austern*

Roumégous Fine de Claire N°2 4.5

*Charente Maritime, Frankreich
Elegant, jodisch.*

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5

Entrée

Ganze Artischocke · Zweierlei Dip · Tomaten-Concassée 13.5

Garnelenkrokette · Fenchel-Gurken-Salat · Hummus 15.5

Tatar Royal · Getrüffelter Kartoffelschaum · Kaviar 18.5

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

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

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

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

Jahrgangssardinen · Olivenöl · Ingwer · Salat · Röstbrot 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Plats

Kabeljau · Zitronenrisotto · Sautierte Saubohnen · Hummerbisque 38.5

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

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

Schweinebauch · Herbsttrompeten · Getrüffelter Kartoffelstampf · Spitzkohl 28.5

Tagliolini · frische Pfifferlinge · Schmortomaten · Parmesanschaum 22.5

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ · Kartoffelstampf · Rote Bete · Crème fraîche 26.5

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.