

BRASSERIE

Gillardeau N°4 à 5.0

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

Marie

Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne

Trendige Auster, leicht zu schlürfen, goldig-süßliches Fleisch

Huitres Austern

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0

Krokette vom Ochsenschwanz · Lauchmayo · eingelegte Zwiebeln 9.5

Dazu reichen wir ein kleines Val Dieu Blonde vom Fass.

Entrée

Carpaccio von der Dorade · Ingwer- Schnittlauchvinaigrette · Wildkräuter 18.5

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 14.5

„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 13.5

Jahrgangssardinen in Olivenöl mit Ingwer "Millésime 2023" 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Plats

Confierte Gänsekeule · Rahmwirsing · Glasierte Maronen · Kartoffelklöße · Jus 36.5

Dazu empfehlen wir eine Flasche 2023 Crozes Hermitage - Yann Chave - Rhone · Glas 0,1l 15,5 oder Flasche 0,75l 90

Adlerfisch · Grünkohl · Kartoffelmousseline · Schnittlauchvelouté 36.5

Loup de Mer · Kürbisrisotto · Pfifferlinge · Velouté 39.5

Ragout fin vom Kalb (Zunge, Bries und Tafelspitz) · Kartoffelmousseline
Grüner Spargel · Wurzelgemüse · 28.5

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

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

Vegetarischer Strudel von Kürbis und Waldpilzen · Selleriecreme · Gegrillter Radicchio
Borettane Zwiebelsauce 24.5

Steak Frites (Rumpsteak ca. 300g) · Salat · Sauce Béarnaise 39.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.