

BRASSERIE

Marie

*Huitres
Austern*

Gillardeau N°4 à 5.0

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

Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne
Trendige Auster, leicht zu
schlüpfen, goldig-süßliches
Fleisch

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0

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 · Röstbrot 14.5

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

Kabeljau · Grünkohl · Kartoffelmousseline · Nordseekrabben · Velouté 36.5

Wildschweinrücken · Linsengemüse · Geröstetes Kürbispüree · Jus 28.5

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

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

Wirsingroulade · Kürbiscreme · Hausgemachter Rotkohl · Borettane Zwiebelsauce 24.5

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

Confierte Entenkeule · Hausgemachter Rotkohl · Glasierte Maronen · Serviettenknödel · Jus 36.5

BRASSERIE

Marie

Desserts & Digestifs

Belgische Pralinen „The chocolate Line“

Dominique Persoone ‚Best Chocolatier of the year‘ Gault Millau

1 Praline 2.7

2 Pralinen 5.0

3 Pralinen 7.5

4 Pralinen 9.5

Crème brûlée 9.5

mit Himbeersorbet 12.5

Apfeltarte · Crème Fraîche- Vanilleeis · Karamellsauce 13.5

Französische Käseauswahl · Zwiebelchutney · Walnussbrot 13.5

Dazu empfehlen wir ein Glas Süßwein: 2022 „Pacherenc du Vic-Bilh“ - Clos Basté - Pyrenäen 0,1l 10.5

Mandarinensorbet · Liefmanns Fruitesse Fruchtbier 9.5

Apfelsorbet · Calvados 11.5

Dessertweine

Pineau des Charentes - Charles Giboin - Charente

5cl

6.5

2022 „Pacherenc du Vic-Bilh“ - Clos Basté - Pyrenäen

0,1l

10.5

Schamong Kaffee - Kaffeespezialitäten

Espresso 3.4

Espresso Macchiato 3.6

Espresso Doppio 5.5

Kaffee Crema 3.5

Cappuccino 5.2

Espresso Martini Cocktail 13.5

BRASSERIE

Marie

Erster Advent

Brasserie Brot · Salzbutter · Grüne Oliven

Amuse

*

Carpaccio von der Dorade Royal · Ingwer-
Schnittlauchvinaigrette · Wildkräuter

**

Wildschweinrücken · Kürbiscrème
Balsamicolinsen · Rahmsauce

Crêpe Suzette · Orange · Grand Marnier · Estragonsorbet
63,-€

Zweiter Advent

Brasserie Brot · Salzbutter · Grüne Oliven (optional 5€)

Amuse

*

Oeuf Cocotte meurette · Elsässischer Speck · Sauce
Bourguignonne

**

Kabeljaufilet · Spinat · Kartoffelstroh · Muschel -
Velouté

Apfel - Nussschnitte · Salz - Karamellcrème · Haselnusseis
63,-€

An allen Adventssonntagen gibt es auch à la carte!

BRASSERIE

Marie

Dritter Advent

Brasserie Brot · Salzbutter · Grüne Oliven

Amuse

*

Lachstatar · Sellerie · Grüner Apfel · Wachtelei · Rote Beetesud

**

Confierte Entenkeule · hausgemachter Rotkohl · Kartoffelklöße ·
glasierete
Maronen · Entenjus

Schokoladenfondant · Erdnusscrème · Salz - Karamelleis · Zitrusfrüchte

63,-€

Vierter Advent

Brasserie Brot · Salzbutter · Grüne Oliven

Amuse

*

Pilzparfait · Brioche · Wildkräuter · Cranberry

**

Fisch Cassoulet · Weiße Bohne · Tomate · Velouté

Pain perdu · Birne · Vanillesauce · Armagnaceis

63,-€

An allen Adventssonntagen gibt es auch à la carte!