

BRASSERIE

Gillardeau N°4 à 5.0

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

Marie

Huitres
Austern

Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

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

Roumégous Fine de Claire N°2 4.5

Charente Maritime, Frankreich
Elegant, jodisch.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0

Entrée

Lachstatar · Ofensellerie · Wildkräuter · Grapefruit · Meerretichschaum 18.5

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

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · 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 · Aligot · Grünkohl · Kaviar Beurre Blanc 38.5

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

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

Ziegenkäseravioli · Würzspinat · Sautierte Kräuterseitlinge · Pastinakencreme
Velouté 24.5

Geschmorte Backe vom Ibericoschwein · Kartoffelrösti · Herbsttrompeten · Spitzkohl ·
Dijonsenfauce 29.5

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

Confierte Entenkeule · Hausgemachter Rotkohl · Glasierte Maronen · Kartoffelklöße · Jus 32.5
Dazu empfehlen wir als Glas oder Flasche: 2023 Syrah Crozes-Hermitage - Yann Chave - Rhône - 0,1l 15.5 / 0,75l 90.0

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.