

BRASSERIE

Marie

Gillardeau N°4 à 5.0

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

Huîtres
Austern

L'Emeraude Verte N°3 à 4.5

Mit Microalge veredelt · leicht
nussig, mineralisch und
smaragdegrün

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0

Entrée

Lachstatar · Sellerie · Grapefruit · Wildkräuter · Rauchmandel 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 · Risotto · Schwarzwurzel · Nordseekrabben · Velouté 36.5

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

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

Ziegenkäseravioli · Rahmspinat · Tomaten-Walnussvinaigrette 24.5

Ragout Fin vom Kalb · Kalbszunge · Kartoffelmousseline · Würzelgemüse 26.5

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

Blutwurst · Geschmorte Linsen · Radicchio · Birne · Dijon-Senfjus 26.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.