

# BRASSERIE

*Marie*

*Huitres*  
*Austern*

## **Irish Premiere N°2 à 4.5**

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

**Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0**

## *Entrée*

Hummerbisque · Aioli · Baguette-Croûtons 18.5

Entenrillette · Brioche · Armagnac - Pflaume 14.5

„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 · Kartoffelmousseline · Grünkohl · Muschelvelouté 36.5

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

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

Hausgemachte Ravioli (Ricotta - gegrillte Karotte) · Grünkohlchips · Borettane Zwiebelsauce 24.5

Ragout Fin vom Kalb · Kalbszunge · Kartoffelmousseline · Wurzelgemüse 26.5

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

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

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.*