

BRASSERIE

Marie

Gillardeau N°4 à 5.0

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

Huitres
Austern

Kys Spéciale N°3 à 4.5

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

Brasserie Brot · Salzzitronenbutter · Oliven 5.0

ENTRÉE

Fetaespuma · Hausgemachtes Foccacia · Radicchio · Mango 14.5

Rosa Roastbeef · Linsengemüse · Grüne sauce · Wildkräuter 18.5

Hausgemachter Trüffelbrie · Feigensorbet · Nussvinaigrette · Brioche 16.5

Ganze Artischocke „à la Barigoule“ · Zweierlei Dip · Tomaten-Concassé 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 und Meerfenchel "Millésime 2023" 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

PLATS

Seeteufel · Zitronenrisotto · Sautierter Spargel · Hummerbisque 36.5

Kabeljau · Kartoffelmousseline · Würzspinat · Velouté 36.5

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

Kalbskotelett „Rosa“ · Zitronen-Kapern Kruste · Sommerlicher Kichererbsensalat
Geflügelrahmsauce 36.5

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

Hausgemachte Ziegenkäseravioli · Sautierter Spitzkohl · Trompetenpilze · Wildkräuter 24.5

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

Coq au Riesling · Bayonne Schinken · Kartoffelmousseline · Mirepoix 26.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.