

BRASSERIE

Marie

ENTRÉES

Brasserie Brot · Butter · Oliven 5.0

Foie Gras Maison · Apfelchutney · Fleur de Sel · Röstbrot 22.5

Tatar von der Roten Bete · Avocadocreme · Buttermilchsud · Kaviar 16.5

Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · Baguette-Croûtons 16.5

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

Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

Salat „à la Marie“ · Mariniertes Gemüse · Croûtons 13.5

Sardinen in Weißwein, La Quiberonnaise 14.5

Eine erweitert Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.



Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!
Rund, nussig und Umami.

Huîtres
Austern



Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne

Trendige Auster, leicht zu schlürfen,
goldig-süßliches Fleisch

PLATS

Steinbutt oder Kabeljau · Zitronenrisotto · Geschmorter Fenchel · Velouté

39.5 / 36.5

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

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

Moules Frites „à la Marie“ · Weißwein · Crème Fraîche · Nduja 27.5

Maishähnchen „Suprême“ · Couscous · Salat · Wilder Brokkoli · Geflügelrahmsauce 28.5

Hausgemachte Ravioli mit geräuchertem Ricotta · Ratatouille · Parmesanschaum ·

Wildkräuter 24.5

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

DESSERTS eine Auswahl

Crème brûlée 9.5

mit Brombeersorbet 12.5

Aprikosentarte · Zitronencreme · Pistazieneis 13.5

Tiramisù „à la Marie“ 9.5

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage