

BRASSERIE

Marie

ENTRÉES

Brasserie Brot • Butter • Oliven 5.0

Gebackener Ofencamembert • Wildpreiselbeeren • Salat • Röstbrot 14.5

Fischsuppe „petite portion“ • Aioli • gereifter Gruyère • Baguette-Croûtons 12.5

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

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken • Maître d'Hôtel Butter 13.5

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

Sardinen Pen March in Olivenöl, Kombu Royal und Yuzu 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!

Rund, nussig und Umami.

Huîtres

Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne

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

PLATS

Kabeljau • Risotto • Ratatouille • Zitronenvelouté 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 28.5

Blutwurst • Balsamicolinsen • Radicchio • Apfelchutney 26.5

Hausgemachte Pilzravioli • Sautierter Spitzkohl • Borretane Zwiebelsauce 24.5

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

DESSERTS eine Auswahl

Crème brûlée 9.5

mit Mangosorbet 12.5

Espresso mit Pralinen 10.5

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage
Änderung und Irrtümer vorbehalten

BRASSERIE
Marie