

M A R I È
R E S T A U R A N T

FRENCH CUISINE | CASUAL DINING

Bienvenue!

Genießt die Vielfalt der französischen Küche im Restaurant Marie.

Unser Küchen-Team um Inhaber und Küchenchef Sven Holthaus hat es sich zur Aufgabe gemacht, eine ehrliche französische Küche mit hochwertigen frischen Zutaten in die Moderne zu bringen.

Wir legen viel Wert auf saisonale Zutaten, die wir in unsere Speisen und Getränken verarbeiten. Wo es möglich ist, die Verfügbarkeit und die Qualität stimmt, beziehen wir gerne unsere Ware auch aus der Region.

Bei uns begibst du dich also auf eine kulinarische Reise durch Frankreich. Stell dir ganz individuell ein Menü aus unserer Speisekarte zusammen.

VON DORT BEZIEHEN WIR UNSERE WARE:

- Fleisch und Fisch -
Havelland Express - Berlin

- Wildfleisch -
Aus den Wäldern um und in Hannover

- Kartoffeln und Süßkartoffeln -
Gaus Lütje - Wasbüttel

- Obst und Gemüse -
Steinkrüger - Bielefeld
PEKK - Kirchhorst

- Kresse & Microleaves -
Leevs Microfarm - Linden

- Kräuter und ausgefallenes Gemüse -
Keltenhof - Filderstadt

- Brot -
Bäckerei Laibspeise - Hannover

MENU

AUSTERN

Drei Generationen im Austernanbau – die Familien Hervé blickt auf eine lange Historie zurück. David Hervé lernte das Handwerk von seinem Vater, der wiederum in die Fußstapfen seines Vaters getreten war, der die Austernzucht im Jahr 1939 gegründet hatte. Angetrieben von der Liebe zu neuen Herausforderungen entschied David Hervé, das Traditionsunternehmen auf einen modernen Stand zu bringen. Heute vereint die Zucht deshalb traditionelle Methoden mit Innovationen und umweltverträglichen Ansätzen. So wachsen die Austern in einer geringen Aufzuchtdichte als bei den meisten anderen Züchtern. Darüber hinaus werden alle Prozesse kontinuierlich optimiert. Und auch der Standort der Zucht wurde sorgfältig ausgewählt: Die Austern wachsen in den „Claire“, –einem Ort, an dem Süß- und Salzwasser sich vereinigen. Diese Komponenten verleihen den Austern ein signifikantes Wachstum des Fleisches, eine außergewöhnliche Textur, einen reduzierten Salzgehalt und ihren einzigartigen Geschmack.

Fine de Claire - David Hervé No. 2
- natur -

1 Stück - 5,00 | 2 Stück - 10,00 | 3 Stück - 15,00
(Im Menü möglich)

Gern könnt ihr eure Austern auch gratiniert bestellen
+ 0,50

Marie´s Austernvariation
natur | gratiniert | Marie Style
17,00

(Im Menü möglich)

MENÜ

CLASSIQUE

Rind | Wagyu | Zwiebel | Gurke | Senf | Szechuanpfeffer | Brioche

Spitzpaprika | Erbse | Passionsfrucht | Kapern | Kakaonibs | Gemüsejus

Loup de mer | Artischocke | Kartoffel | Schwarzer Knoblauch | Safran | Estragon

Schwarzfederhuhn | Morchel | Spargel | Bärlauch | Pommes Fondant | Velouté
oder

Heilbutt | Wilder Blumenkohl | Muschel | Queller | Frisée | Bouillabaisse

Rhabarber | Weiße Schokolade | Roggen | Sauerklee | Sauerrahm

Brebis de Montagne | Erdbeere | Brick - Teig | Ampfer

Menü Classique

4 Gänge - 90,00 | 5 Gänge - 99,00 | 6 Gänge - 109,00

Weinbegleitung

4 Gänge - 45,00 | 5 Gänge - 55,00 | 6 Gänge - 65,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung

4 Gänge - 35,00 | 5 Gänge - 44,00 | 6 Gänge - 53,00

Änderungen innerhalb des Menüs möglich

MENÜ

VEGETARISCH

Spitzpaprika | Erbse | Passionsfrucht | Kapern | Kakaonibs | Gemüsejus

Artischocke | Kartoffel | Schwarzer Knoblauch | Safran | Estragon

BBQ Sellerie | Spargel | Morchel | Pommes Fondant | Hollandaise | Comté

Rhabarber | Weiße Schokolade | Roggen | Sauerklee | Sauerrahm

Brebis de Montagne | Erdbeere | Brick - Teig | Ampfer

Menü Vegetarisch

4 Gänge - 75,00 | 5 Gänge - 85,00

Weinbegleitung

4 Gänge - 45,00 | 5 Gänge - 55,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung

4 Gänge - 35,00 | 5 Gänge - 44,00

Mehr Auswahl findet ihr in unserer separaten Weinkarte

WAS ZUM ANKOMMEN

KLASSIKER APERITIF

NEGRONI

GIN I VERMOUTH I BITTER ORANGENLIKÖR I ORANGE
12,00

PORTWEIN TONIC

WEISSER PORTWEIN I TONIC I ROSMARIN I ZITRONE
10,90

MARIE STYLE APERITIF

MADAME MARIE ALKOHOLFREI

VERJUS I HOLUNDERBLÜTE I CHERRY BLOSSOM TONIC I BLÜTE
10,50

TEA & TONIC ALKOHOLFREI

WONDALEAF GIN I TONIC I EARL GREY I ZITRONE
10,50

PÊACH BLANC

GIN I PFIRSICHTEE I TONIC I THYMIAN
10,90

SOUR SPRITZ

GIN LIKÖR I BERGAMOTTE I VERJUS I CRÉMANT I SODA
12,00

WASSER

BAD PYRMONTER GOURMET STILL I MEDIUM

0,25L | 3,80

0,75L | 7,20

FLASCHENBIERE

GILDE RATSCELLER	0,33L 3,40
GILDE RADLER NATURTRÜB	0,33L 3,40
GILDE ALKOHOLFREI	0,33L 3,40
ERDINGER WEISSBIER	0,50L 3,90
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,50L 3,90
BEVERLY PILS	0,33L 4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FRITZ KOLA

KOLA
KOLA ZUCKERFREI
ZITRONE
0,33 L | 3,90

CREYT SÄFTE

0,2 L | 0,4 L

APFELSAFT NATURTRÜB	2,50 4,00
RHABARBER NATURTRÜB	2,50 4,00
ALLE SÄFTE AUCH ALS SAFTSCHORLEN	2,50 4,00

KAFFEE & TEE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Alle unsere Kaffeespezialitäten werden aus unserer eigenen Marie Röstung hergestellt.

AMERICANO	3,50
ESPRESSO	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	4,00
ESPRESSO DOPPIO	4,80
LATTE MACCHIATO	4,80
MILCHKAFFEE	4,80
CAPPUCCINO	4,20

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch mit laktosefreier Milch sowie koffeinfrei erhältlich.

TEE

DIVERSE SORTEN

2,80

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt.
Sprecht uns einfach an.

COGNAC

PIERRE FERRAND 10 GÉNÉRATIONS 1ER CRU DE COGNAC 46% VOL.
GEBACKENE BIRNE | HONIG | TRAUBEN | GEWÜRZNELKE |
GETRAGEN VON DER AROMATIK VON FRISCHEN TABAK

2cl | 8,50 4cl | 16,50

L'HERMITAGE COGNAC BORDERIES 40% VOL.
VEILCHENDUFT | INTENSIVES AROMA VON EICHENHOLZ |
VOLLMUNDIG | WIRKT SAMTWEICH NACH

2cl | 6,90 4cl | 13,50

ARMAGNAC

JANNEAU XO ARMAGNAC, GASCOGNE
WEICH & AROMATISCH | AM GAUMEN INTENSIV ABER AUSBALANCIERT |
LANGES TROCKENES FINISH

2cl | 10,80 4cl | 21,00

W H I S K Y

ARMORIK YEUN ELEZ WHISKY BRETON 46% VOL.

EIN RICHTIGER KLASSIKER | FRÜCHTE | KRÄUTER & GEWÜRZE |
RAUCHIG | ERDIG

2cl | 7,50 4cl | 15,00

BREIZH WHISKY PURE POT STILL, 42% VOL.

WUNDERBARE EINHEIT VON WÜRZE & SÜSSE | MILDE FRUCHT |
VANILLE & MALZTÖNE

2cl | 6,00 4cl | 12,00

P A S T I S

PASTIS DE LA SARRE

NOTEN VON ANIS, FENCHEL, KORIANDER |
SÜSSHOLZWURZEL | KRÄUTERNOTEN

2cl | 5,50 4cl | 10,50

WEINTRESTER

BAUMGARTNER WEINTRESTERBRAND 40% VOL.
FASSGEREIFTER GEWÜRZTRAMINER TRESTERBRAND I
TÖNE VON ESPRESSO, VANILLE & NOUGAT

2cl | 9,00 4cl | 17,50

HAGMEYER MARC DE MUSCAT D`ALSACE 45% VOL.
ELSÄSSER MUSKAT TRAUBE I VOLLMUNDIG I WÜRZIG I
KRÄUTERNOTEN

2cl | 5,00 4cl | 10,00

LIKÖRE

WENNGESSER SLUCK - BIRNENLIKÖR 25% VOL.
EXQUISITER WILLIAMS BIRNENSAFT BILDET DIE GRUNDLAGE
DIESES AUSSERGEWÖHNLICHEN LIKÖRS. ERSTMALIG ZUM 800-JÄHRIGEN
JUBILÄUM DES NACHBARORTS WENNIGSEN

2 cl | 3,80 4cl | 7,50

BREDENBECKER JOHANNISBEERE JOHANNISBEERLIKÖR, 20% VOL.
LEICHTER FRUCHTSAFT LIKÖR MIT DER HERBEN NOTE
DER SCHWARZEN JOHANNISBEERE

2 cl | 3,80 4cl | 7,50

OBSTBRÄNDE

**STUDER VIEILLE POIRE RESERVE WILLIAMSBRAND,
EICHENFASS GEREIFT, 36% VOL.**

VOLLES WILLIAMSBIERNENAROMA | INTENSIV | VOLLREIF |
SÜSSLICH | HARMONISCH | LANGANHALTEND

2 cl | 7,20 4cl | 14,00

**STUDER VIEILLE PRUNE RESERVE PFLAUMENBRAND,
EICHENFASS GEREIFT, 42% VOL.**

INTENSIV NACH PFLAUME | KARAMELL | FRUCHTIG |
KRÄFTIG LANGANHALTEND

2 cl | 7,20 4cl | 14,00

**LAMBIG FINE BRETAGNE ÉTOILE, GILLES LEIZOUR, WARENGHEM
BRETONISCHER APFELWEINBRAND, EICHENFASS GEREIFT, 43% VOL.**

KOMPLEX | ÜPPIG | AROMEN VON BRATAPFEL | FEINE HOLZNOTEN |
FRUCHTIG-FRISCHE STRUKTUR

2cl | 6,90 4cl | 13,50

OBSTBRÄNDE

**HAGMEYER MIRABELLE OR MEDAILLE D`ALSACE
MIRABELLENBRAND, 45% VOL.**

RUNDER & REIFER MIRABELLENBRAND I GEFÄLLIG & VOLLMUNDIG
AM GAUMEN I UNVERGLEICHLICHE FRUCHTIGKEIT

2cl | 6,90 4cl | 13,50

**VALLENDAR HASELNUSS PIEMONT
HASELNUSS SCHNAPS, 40% VOL.**

FRISCHER GERUCH NACH GERÖSTETEN HASELNÜSSEN I
DUNKLE SCHOKOLADE I KARAMELL I VOLLMUNDIG I CREMIG

2cl | 7,90 4cl | 15,50

VERANSTALTUNGEN

VERANSTALTUNG GEPLANT ?

GERNE RICHTEN WIR EURE GANZ PERSÖNLICHE FEIER
BEI UNS IM MARIE AUS.

EGAL OB:

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
WEIHNACHTSFEIERN
JUBILÄEN
USW.

GERNE ERSTELLEN WIR EUCH EIN GANZ INDIVIDUELLES ANGEBOT.

**ANFRAGEN @
INFO@RESTAURANTMARIE.DE**

