

# MÉ NU AUSTERN

## M A R I E R E S T A U R A N T

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 - 4,90 | 2 Stück - 9,50 | 3 Stück - 14,00  
( Im Menü möglich )

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

Marie´s - Austernvariation  
natur | gratiniert | Marie Style  
16,00  
( Im Menü möglich )

Gerne liefern wir euch auch unsere Austern nach Hause  
Egal ob zu Geburtstagen oder anderen Events.  
Lieferung nach Absprache und ab einer bestimmten Mindestmenge.

Sprecht uns gerne an.

ME  
NU  
CLASSIQUE

M A R I E  
R E S T A U R A N T

Gegrillter Pulpo

Karotte | Ingwer | Grapefruit | Kaffirlimette | Meeresspargel | Bisque

oder

Tatar vom Weiderind

Pommes rissolée | Rinderfett | Kerbel | Morchel | Champignon | Consommé

oder

VORSPEISEN

Geräuchertes Eigelb

Heu | Kohlrabi | Lauch | Sellerie | Senfsaat | Röstkartoffel - Bouillon

MARIE'S Bouillabaisse

Filets von Edelfischen | Garnele | Hummerbisque | Sauce Rouille | Safran

ZWISCHENGÄNGE

oder

Kartoffel Mille - feuille

Spinat | Piment d'Espelette | Alge | Dresdener Berle | Miso | Beurre blanc

# MÉ NU CLASSIQUE

M A R I É  
R E S T A U R A N T

Zweierlei vom Salzwiesen - Lamm  
Rücken | Ragout | Bohne | Rhabarber | Thymian | Demi - glace

oder

Filet vom Stör  
Rote Beete | Kartoffel | Estragon | Kerbel | Sauce Hollandaise

oder

## HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Entenbrust  
Sellerie | Mandel | Radicchio | Holunderbeere | Jus

Tarte Tatin  
Apfel | Calvados | Blätterteig | Streusel | Vanille | Crème double

oder

Topinambur - Crème  
Weiße Schokolade | Kokos | Baiser | Schwarze Johannisbeere

## DESSERTS

oder

Bleu de Laqueuille  
Modern & klassisch  
Brioche | Birne | Schalotte | Schwarzbrot | Haselnuss

(Di - Do)

### Menü

2 Gänge - 53,00 | 3 Gänge - 65,00 | 4 Gänge - 75,00 | 5 Gänge - 82,00  
inkl. Amuse - Bouche | Brot | Pré - Dessert | Praline

### Weinbegleitung

2 Gänge - 16,00 | 3 Gänge - 24,00 | 4 Gänge - 32,00 | 5 Gänge - 40,00

### Alkoholfreie Getränkebegleitung

2 Gänge - 14,00 | 3 Gänge - 21,00 | 4 Gänge - 28,00 | 5 Gänge - 35,00

Änderungen innerhalb der Karte möglich

M E  
N U  
VEGETARISCHES  
MENÜ

Geräuchertes Eigelb  
Heu | Kohlrabi | Lauch | Sellerie | Senfsaat | Röstkartoffel - Bouillon

Kartoffel Mille - feuille  
Spinat | Piment d'Espelette | Alge | Dresdener Berle | Miso | Beurre blanc

VORSPEISEN &  
ZWISCHENGÄNGE

Dekonstruiertes Cordon bleu vom Sellerie  
Mousseline | Radicchio | Reispapier | Trüffelcamembert | Fondue

HAUPTGANG

Tarte Tatin  
Apfel | Calvados | Blätterteig | Streusel | Vanille | Crème double

oder

Topinambur - Crème  
Weiße Schokolade | Kokos | Baiser | Schwarze Johannisbeere

oder

DESSERT

Bleu de Laqueuille  
Modern & klassisch  
Brioche | Birne | Schalotte | Schwarzbrot | Haselnuss

(Di - Do) Menü  
2 Gänge - 42,00 | 3 Gänge - 51,00 | 4 Gänge - 61,00 | 5 Gänge - 71,00  
inkl. Amuse - Bouche | Brot | Pré - Dessert | Praline

Weinbegleitung  
2 Gänge - 16,00 | 3 Gänge - 24,00 | 4 Gänge - 32,00 | 5 Gänge - 40,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung  
2 Gänge - 14,00 | 3 Gänge - 21,00 | 4 Gänge - 28,00 | 5 Gänge - 35,00