

M A R I E

R E S T A U R A N T

LIEBE GÄSTE

Zusätzlich zu unserer Speisekarte
empfehlen wir unsere Spezialitäten

HUÎTRES - AUSTERN

Fine de Claires Auster
1 St. 4,50 / 2 St. 8,00 / 3 St. 12,50

Maries Austernvariation
Gratiniert / Marie Style / Klassisch
13,50

Zu jeder Auster oder Variation servieren wir euch
klassisch Austernbrot und Schalottenessig.

Zu den Austern empfehlen wir:

Champagne Le Brun de Neuville
Grande Selection Brut

Le Brun de Neuville Grande Selection ist ein mineralischer und
cremiger Champagner, der mit seiner luftigen Frische verführt

0,1 l - 14,00
0,75 l - 85,00

MARIE'S SPEZIALITÄTEN

MARIE'S Bouillabaisse
Filets von Edelfischen / Garnele / Safran / Sauce Rouille / Sauerteigbaguette

klein - 15,90
groß - 20,90

-Nicht im Menü kombinierbar-

M A R I E

R E S T A U R A N T

ENTRÉES - VORSPEISEN

Ziegenkäsetarte

Confierte Williamsbirne / Birnenconfit / Birnengel / Radicchio / geröstete Pinienkerne
11,20

Hausgemachte Wildsülze

Zwiebel-Selleriemousse / Feldsalat / Senfkaviar / Sauce Gribiche
13,90

Mousse von der geräucherten Forelle

Weißes Apfelpüree / Gurke / confierte Steckrübe / Dill
12,90

SOUPES - SUPPEN

Tagessuppe

Saisonal und täglich frisch gekocht, fragt unser Servicepersonal
8,90

ENTRÉES DEUX PLATS - ZWISCHENGÄNGE

Gegrillte Jacobsmuscheln - 2 Stück -

Granny Smithpüree / Fencheltatar / Gurkenmousse / Pumpnickelerde
15,90

Rinder Tatar

Wachtelei / Dijonsenfmayonnaise / Rotweinzwiebeln / Kapern / Senfkaviar / Sauerteig
12,90

M A R I E

R E S T A U R A N T

PLAT PRINCIPAL - HAUPTGÄNGE

Coq au vin vom Maishuhn

Kartoffelpüree / glasiertes Wurzelgemüse / Champignons / Rotweinjus
22,90

Pot - au - feu vom Charolais Rind

Zarte Rinderbrust / Wintergemüse / Kartoffelcroûtons / Kräuter / Rinderconsommé
19,90

Rücken vom Skrei - Winterkabeljau -

Rote Linsen / gerösteter Blumenkohl / Granny Smith Tatar / Mandelmilchschaum
23,90

Gebratene Kalbsleber

Briocheknödel / flambierter Calvadosapfel / glasierte Perlzwiebeln / Kalbsjus
18,90

Filet vom Atlantiksteinbutt

Petersiliencreme / sautierter Topinambur / grüne Bohnen / Beurre blanc
25,90

Zweierlei vom Topinambur

Mousse / gebacken / Feldsalat / Briochekruste / Senfkaviar
14,90

DESSERTS - NACHSPEISEN

Variation von der Valrhona Schokolade

Weißes Küchlein / Gel / Schokoladenwabe / gebrannte Schokolade / Brombeermousse
9,90

Orangen - Mohncreme

Weißer Schokolade / Orangengel / Mohnhippe / Joghurteis
9,90

IM MENÜ

3 Gang - 40 4 Gang - 45 5 Gang - 50
pro Person

GETRÄNKEBEGLEITUNG

3 Gang - 16 4 Gang - 20 5 Gang - 24