

ME
NU
AUSTERN

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

Fine de Claire 1865

Die Austern „Speciales 1865“ gehören zur Familie der „Super Speciales“. Diese zeichnen sich durch einen außergewöhnlich hohen Fleischanteil von über 12,5% aus. In den ersten sechs Monaten erfolgt die Aufzucht in Becken. Hier erleben sie einen sehr ruhigen ersten Lebensabschnitt, wobei sie ausschließlich mit natürlichen Zutaten zugefüttert werden und genug Platz eingeräumt bekommen. Dadurch wächst die Auster sehr harmonisch und behält die Nährstoffe effizient in der Muschel. Sobald sie 1,5cm groß sind, werden sie für ca. ein Jahr auf die Felder im offenen Meer versetzt. Die Veredlung erfolgt dann abschließend in den Claires der Nursery.

Fine de Claire - Fabien Dublaix No. 3
- natur -

1 Stück - 4,90
2 Stück - 9,50
3 Stück - 14,00

Marie´s - Austernvariation
natur / gratiniert / Marie Style
15,00

Zu jeder Auster oder Variation servieren wir euch Austernbrot & Zitrone.

SIGNATURE DISH

Marie´s Bouillabaisse
Filets von Edelfischen / Garnele / Hummerbisque / Sauce Rouille / Safran
15,90

- Nicht Menü kompatibel -

M E
N U

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

Feigen - Quiche 2.0

Pochierte Feigen / Blätterteig / Sauerrahmmousse /
Feigencoulis / Portweingelee

oder

In Kaffee gebeiztes Lachsfilet

Rote Betecreme / eingelegte Ringelbete / Betetatar /
Orangencoulis / Crème fraîche / Schwarzbrot

oder

VORSPEISEN

Parfait von der Entenleber

Cassismousse / Johannisbeerconfit / Zwiebelcreme /
Pilzbisquit / Roscoffzwiebel

HAUPTGÄNGE

Medaillon vom Atlantik Seeteufel

Kürbispüree / geröstete Babymöhren / Passionsfruchtcoulis / Krustentiernage

oder

Brust von der Maisente

Kartoffelpüree / glasierter Babymais / Roscoffzwiebeln / Zart - Bitterjus

oder

Tranche vom Briocheknödel

Zweierlei Schwarzwurzel / Birnenconfit / glasierte Rosenkohlblätter /
Ziegenfrischkäse / Gemüsejus

DESSERTS

Rosmarin Crème brûlée

Pflaumenmousse / Pflaumencoulis / Nussbuttererde / Sauerrahm -Honigeis

oder

3 Sorten Käse

Quittencreme / pochierte Feige / Senfkaviar / Sauerteighippe

Menü

2 Gänge - 42,00 | 3 Gänge - 52,00 | 4 Gänge - 62,00 | 5 Gänge - 69,00

WEINBEGLEITUNG

2 Gänge - 14,00 | 3 Gänge - 20,00 | 4 Gänge - 26,00 | 5 Gänge - 32,00
je 0,1l