

M A R I È

R E S T A U R A N T

FRENCH CUISINE | CASUAL DINING

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)

Menü Upgrade

Fine de Claire Auster No.2 | Fenchel | Kiwi | Pumpernickel | Beurre blanc
| Estragon
10,00

MENU

CLASSIQUE

Zucchiniblüte | Artischocke | Tomate | Sellerie | Safran

Kaisergranat | Wassermelone | Kürbis | Passionsfrucht | Boragekresse

Wachtel | Schwarzwurzel | Radicchio | Johannisbeere | Haselnuss | Jus

Kabeljau | Muschel | Gelbe Bete | Traube | Bohne | Birne | Beurre blanc

Zwetschge | Joghurt | Callebaut Schokolade | Lavendel
oder

Delice de Bourgogne | Pfirsich | Pinienkerne | Blütenpolle | Süßwein

Menü Upgrade

Fine de Claire Auster No.2 | Fenchel | Kiwi | Pumpernickel | Beurre blanc | Estragon
10,00

Menü Classique

5 Gänge - 99,00 | 6 Gänge - 109,00

Weinbegleitung

5 Gänge - 55,00 | 6 Gänge - 65,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung

5 Gänge - 45,00 | 6 Gänge - 55,00

MENÜ

VEGETARISCH

Zucchiniblüte | Artischocke | Tomate | Sellerie | Safran

Lauch | Wassermelone | Kürbis | Passionsfrucht | Boragekresse

Kräuterseitling | Schwarzwurzel | Radicchio | Johannisbeere | Haselnuss | Jus

Tortelloni | Gelbe Bete | Traube | Bohne | Birne | Beurre blanc

Zwetschge | Joghurt | Callebaut Schokolade | Lavendel
oder

Delice de Bourgogne | Pfirsich | Pinienkerne | Blütenpolle | Süßwein

Menü Vegetarisch

5 Gänge - 85,00 | 6 Gänge - 95,00

Weinbegleitung

5 Gänge - 55,00 | 6 Gänge - 65,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung

5 Gänge - 45,00 | 6 Gänge - 55,00