MARIÉ

RESTAURANT

FRENCH CUISINE I 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 Speisenkarte 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

MENÜ

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 „Claires“ ,–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 I 2 Stück - 10,00 I 3 Stück - 15,00
(Im Menü möglich)

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

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

(Im Menü möglich)

MENÜ
CLASSIQUE

Zander I Blumenkohl I Radicchio I Portulak I Rauchfisch

Morchel & Erbse I Petersilienwurzel I Hefe I Bohne I Consommé

Kalbsbäckchen I Apfel I Sellerie I Calvados I Jus

Seeteufel I Karotte I Fenchel I Zucchini I Kokos I Hummerbisque
oder
Lamm I Bärlauch I Rhabarber I Wirsing I Lammjus

Schokoladen Malheur I Pistazie I Blutorange I Joghurt I Petersilie

Chaource I Brioche I Zwiebel I Braune Butter

Menü Classique
4 Gänge - 90,00 I 5 Gänge - 99,00 I 6 Gänge - 109,00

Weinbegleitung
4 Gänge - 42,00 I 5 Gänge - 52,00 I 6 Gänge - 63,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung
4 Gänge - 35,00 I 5 Gänge - 44,00 I 6 Gänge - 53,00

Änderungen innerhalb des Menüs möglich

MENÜ
VEGETARISCH

Morchel & Erbse I Petersilienwurzel I Hefe I Bohne I Consommé

Chicorée I Tortelloni I Erdbeere I Ziegenkäse I Thymian I Gemüsejus

Briocheknödel I Schwarzwurzel I Rosenkohl I Rhabarber I Trüffel I Velouté

Schokoladen Malheur I Pistazie I Blutorange I Joghurt I Petersilie

Chaource I Brioche I Zwiebel I Braune Butter

Menü Vegetarisch
4 Gänge - 75,00 I 5 Gänge - 85,00

Weinbegleitung
4 Gänge - 42,00 I 5 Gänge - 52,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung
4 Gänge - 35,00 I 5 Gänge - 44,00

Mehr Auswahl findet ihr in unserer separaten Weinkarte