

M A R I E

R E S T A U R A N T

ENTRÉES - VORSPEISEN

Dekonstruierte Pilzquiche

Kräuterseitlinge / marinierter Pak Choi / Pilzcreme / Perlzwiebeln / Pumpernickelerde
11,90

Flusskrebs Küchlein

Erbsemmousse / Karottenpüree / Bunte Minimöhren / Chioggia-Bete
14,90

Rinder Tatar vom Weiderind

63°C Eigelb / Baby-Grünkohl / weißes Zwiebelpüree / Sauerteighippe / gerösteter Buchweizen
13,90

ENTRÉES DEUX PLATS - ZWISCHENGÄNGE

Tagessuppe

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

Variation von der Bete

Ziegenfrischkäsemousse / Rote Betecreme / eingelegte Ringelbete / Rote Bete-Jus / geröstetes Schwarzbrot
10,90

Marie's Bouillabaisse

Filets von Edelfischen / Hummerbisque / Sauce Rouille / Safran

Zwischengang - 13,90 Hauptgang - 17,90

M A R I E

R E S T A U R A N T

PLAT PRINCIPAL - HAUPTGÄNGE

Rosa Kalbstafelspitz

Karottenpüree / glasierte bunte Babymöhren / Senfkaviar / Kalbsjus
23,90

Zander und Hecht

Zanderfilet / Hechtklößchen / Blattspinatcreme / La Ratte Kartoffeln / Vichyssoiseschaum
22,90

Getrüffelte Brust vom Schwarzfederhuhn

Briocheknödel / Selleriepüree / sautierte Kräuterseitlinge / krosse Hühnerhaut / Sherryjus
24,90

Filet vom Bachsaibling

Bete Variation / Kartoffelcroûtons / Forellenkaviar / Rote Betejus / Dill
22,90

Tranche vom Briocheknödel

Ziegenfrischkäsemousse / weiße Zwiebelcreme / Perlzwiebeln / Birnenconfit / Birnencidre-Sauce
18,90

DESSERTS - NACHSPEISEN

Marie's Eclair

Salz-Karamellganache / parfümierte Preiselbeeren / Coulis / Melisse / schwarzes Johannisbeersorbet
9,90

Grüntee-Parfait

Matchabaiser / karamellierte Kumquats / Yuzu-Sake-Coulis / Amarettinierde
10,90

Französische Käseauswahl

Hausgemachte Zwiebelconfiture / Senfkaviar / Trauben / Sauerteigbaguette
14,90

IM MENÜ

3 Gang - 43 4 Gang - 48 5 Gang - 53
p.P.

WEINBEGLEITUNG

3 Gang - 16 4 Gang - 20 5 Gang - 24
0,1 l pro Gang