Brasserie Marie

Zülpicher Str. 268, 50937 koeln
+4922196269194

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ENTRÉES

Brasserie Brot · Butter · Oliven VEGETARISCH — **5,00 €**

Gebackener Ofencamembert VEGETARISCH — **14,50 €**
Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot

Fischsuppe „petite portion“ — **12,50 €**
Aïoli · gereifter Gruyère · Baguette-Croûtons

„Oeuf Cocotte“ VEGETARISCH — **14,50 €**
Ei aus dem Ofen · Flusskrebsschwänze · Morcheln · Röstbrot

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken — **13,50 €**
Maître d’Hôtel Butter

Salat „à la Marie“ — **13,50 €**
Mariniertes Gemüse · Croûtons

Sardinen Pen March in Olivenöl, Kombu Royal und Yuzu — **14,50 €**

PLATS

Kabeljau · Risotto · Ratatouille · Zitronenvelouté — **36,50 €**

Cordon Bleu vom Kalb — **29,50 €**
Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison

Moules Frites „à la Normande“ — **27,50 €**
Cidre · Creme Fraîche · Petersilienmayonnaise

Moules Frites „à la Marie“ — **28,50 €**
Weißwein · Crème fraîche · Nduja

Blutwurst — **26,50 €**
Balsamicolinsen · Radicchio · Apfelchutney

Hausgemachte Pilzravioli VEGETARISCH — **24,50 €**
Sautierter Spitzkohl · Borretane Zwiebelsauce

Steak Frites — **39,50 €**
Rumpsteak ca. 300g · Salat · Sauce Béarnaise

DESSERTS EINE AUSWAHL

Crème brûlée VEGETARISCH — **9,50 €**

Crème brûlée mit Mangosorbet VEGETARISCH — **12,50 €**

Espresso mit Pralinen VEGETARISCH — **10,50 €**

HUÎTRES

Irish Premiere N°3 — **4,50 €**

Baby Kys Spéciale N°5 — **4,50 €**
Bretagne · Trendige Auster, leicht zu schlürfen, goldig-süßliches Fleisch

Gillardeau N°4 — **5,00 €**
Charente Maritime · Die Königin der Austern! Rund, nussig und Umami.