



## **Tagesempfehlungen**

Irish Premiere No. 2 4 <i>Mehrfach ausgezeichnete Auster der Familie Gallagher · intensiv nussig, fleischig und würzig</i>	Fine de Roumegous No. 2 4 <i>Besondere Fine de Claire der Familie Roumegous · nussig und mineralisch</i>	Fine de Claire No.3 3.5 <i>In Austernteichen, sogenannten Claires mit Kieselalgen gezüchtet   nussig</i>
---	---	---

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 9.5 **#VEGI**

Rote-Beete-Salat · Ziegenfrischkäse · Apfel · geräucherte Mandeln 11.5 **#VEGI**

Lachstatar · Avocado-Limetten-Creme · Tomate 13.5

Blattsalat · gebratene Jakobsmuscheln · sautierte Pfifferlinge 14.5

Sautierte Kaninchenleber · Blutwurstpraline · Erbsencreme · Madeirasauce 15

Maishähnchenbrust Supreme · Kartoffelstampf · Rahmkraut · Trauben-Speck-Croutons 22.5

Kabeljau · Petersilienrisotto · Schmortomate 26.5

Rinderfilet „Rossini“ · Foie Gras · Trüffel · Kartoffelstampf · Kräutersaitlinge 33.5

### **Südfranzösische Neuheiten in rot und weiß:**

Mourvèdre Armand St. Guilhem · Mas des Quernes  
Silber Mundus Vini · 15.5/20 Pt. Vinum  
9.5 | 47

Les Petits Travers blanc · Mas des Quernes  
7.5 | 37

### **Unsere erfrischenden Starter:**

Alpirsbacher Herbstfestbier  
rotgoldene Farbe - spritzig mit kräftigem Körper  
0,3l 3.4

Pure & Naked PetNat extra brut  
Edition Orange 2019 BIO  
Weingut am Stein · Franken / Orange, Sommerblüten, Grapefruit  
0,1l 7.5

Komplette Weinkarte online:

[www.brasseriemarie.de](http://www.brasseriemarie.de)