

GEÖFFNET SEIT 2019

Salon
Marie

RESTAURANT & BAR

JUBILÄUMS-MENÜ
IN 3 GÄNGEN

**FRANZÖSISCHER
BLATTSALAT**

mit Walnüssen

CORDON BLEU DELUXE

Wie der Name schon sagt:
ganz hohe Kochkunst!

Edles Kalbsschnitzel, gefüllt
mit Brie und feinstem
Prosciutto di Parma,
dazu Petersilkartoffeln.

Magnifique!

**PAVLOVA
"KLASSISCH"**

mit frischen Beeren
auf Meringue

Feiern Sie mit uns!

3-Gang-Menü zum

JUBELPREIS:

29.90 Euro

JUBILÄUMS
(SCHAUM)WEINE

ROT & WEISS 0,75 l aus Bordeaux

ROSÉ 0,75 l aus Südfrankreich

CRÉMANT 0,75 l

20.19 Euro

Angebotszeitraum:

13.09. - 16.11.2024

GEÖFFNET SEIT 2019

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

JUBILÄUMS COCKTAILS

FRENCH 75

Beefeater Gin, Crémant
Limettensaft, Zuckersirup

KIR ROYAL CRÉMANT

Crémant, Johannisbeerlikör
Limettensaft

NEGRONI

Beefeater Gin, Campari,
Martini Riserva Rubino

LILLET VIVE

Lillet, Organics Tonic Water

AMARETTO SOUR

Amaretto Disaronno,
Zitronensaft, Zuckersirup

Feiern Sie mit uns!

Alle diese Cocktails gibt es zum

JUBELPREIS:

7 Euro

JUBILÄUMS (SCHAUM)WEINE

ROT & WEISS 0,75 l aus Bordeaux

ROSÉ 0,75 l aus Südfrankreich

CRÉMANT 0,75 l

20.19 Euro

Angebotszeitraum:
13.09. - 16.11.2024

GEÖFFNET SEIT 2019

Salon
Marie

RESTAURANT & BAR

AFTERWORK
PACKAGE
5 TO 9

BEINHALTET EINE ETAGERE
MIT BARFOOD ...

GEBACKENE RINDERPRALINE

mit Dijonnaise & Pilzen

(A/C/G/H/L/M)

HUMMUS BASKENLAND

mit Ziegenkäse & Pitabrot

(A/G/H/L/M/N)

KNUSPERGARNELE

mit Avocado und Basilikum

(A/B/C/G/H/L)

SARDINEN & FRITES

mit Zitrusmayo & Chilli

(A/C/E/G/H/L/M/N)

... UND EINEN COCKTAIL
IHRER WAHL

FRENCH 75

Beefeater Gin, Crémant
Limettensaft, Zuckersirup

KIR ROYAL CRÉMANT

Crémant, Johannisbeerlikör,
Limettensaft

NEGRONI

Beefeater Gin, Campari,
Martini Riserva Rubino

28 Euro pro Person

Das Package ist ab 2 Personen buchbar,
aber richtig Spaß macht es ab 4 Personen ;)