

A PERFECT START

CRÉMANT DE BOURGOGNE 0.1l	10.50
SALON MARIE BRUT M / ROSE 0.1l	7
TANGERINE SPRITZ (alkoholfrei)	8
AMÈRE SPRITZ (alkoholfrei)	8.50
VIOLETTA SPRITZ (alkoholfrei)	9
VIOLETTA SPRITZ	9.50
ROYAL MARIE SPRITZ	10
PINK MARIE SPRITZ	9.50
CAMPARI MILANO SPRITZ	9
NEGRONI	13

VORSPEISEN

TATARE DE BŒUF mit gebeiztem Eigelb, gebackenen Kapernbeeren, Senfkaviar & Estragonmayonnaise	21
GRAND HÔTEL WIESLER CAESAR SALAD Salatherzen mit hausgemachten Weißbrotcroûtons, Anchovis & frischem Parmesan	14
mit Huhn	17
mit Garnelen	19
GEFÜLLTE CALAMARI mit Parmaschinken und Ricotta, Mangold, Rotweinreduktion & hausgemachtem Kräuterbrot	21
TUNA TATAKI eingelegtes Rübengemüse, Dashi-Teriyaki, Kräutercreme & knuspriger Reis	24
BURRATA MIT TOMATENRARITÄTEN 🍀 mit altem Balsamico, Pinienkernen & Basilikum	19
VORSPEISEN-VARIATION TO SHARE Empfehlung des Küchenchefs (ab 2 Personen)	p.P. 23

SUPPEN

GAZPACHO À LA PROVENÇALE mit Tomaten-Oliven-Tatar & hausgemachtem Brot ..	9.50
mit Garnele	11.50
SOUPE DE SAISON	9.50

HAUPTSPEISEN

RINDERFILET CAFÉ DE PARIS

mit gebratenen Salatherzen,
Süßkartoffelcreme
& Zuckererbsenschoten

45

STEAK FRITES À LA „RELAIS DE VENISE“, PARIS

Entrecôte mit Pommes Allumettes
& Spezielsauce

34

EXTRAS

PLAISIRS EN SUPPLÉMENT

gebratene Garnele	2.50
1g Trüffel	7.50
Scheibe Foie Gras	10

CORDON BLEU DELUXE *

Wie der Name schon sagt: ganz
hohe Kochkunst! Edles Kalbsschnitzel,
gefüllt mit echtem Brie und feinstem
Prosciutto di Parma. Magnifique!

29

HOLSTEIN SCHNITZEL *

ein beinahe in Vergessenheit geratener
Klassiker, gebacken, garniert mit Spiegelei,
Kapern & Sardellenfilets

28

WIENER SCHNITZEL *

perfekt geklopft, fein paniert,
in Butterschmalz goldgelb gebacken

vom Kalb ... 27

vom Schwein ... 17

* Petersilkartoffeln | Pommes Allumettes
Risi-Bisi | Kartoffelsalat

je 4.80

FISCHGERICHTE

SCHARF GEBRATENER OKTOPUS

auf Sauce Civet de la Mer,
Pecorino-Bohnencreme, Zucchini-Pilzgemüse
& Chorizo

36

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

auf Sauce Vierge, Krustentier-Ravioli,
Melanzani-Paprika-Creme, Spargel-Brokkoli
& Verjus

36

FORELLE À LA MEUNIÈRE

in Butter geschwenkt & goldbraun gebraten,
mit gerösteten Mandeln, dazu Buttererdäpfel

28

PÊCHE DU JOUR

Eine frisch gefangene Spezialität, die den authentischen
Esprit der französischen Gewässer auf Ihren Teller bringt.
Fragen Sie einfach nach!

VEGANE | VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

GEFÜLLTE GNOCCHI À LA PLACE VENDÔME 🍀

Käsesauce mit schwarzen Trüffeln
 26 || dazu hauchdünner Beinschinken | 28 |

VEGANE PILZRAVIOLI 🍀

mit gebratenen Pilzen, Buchweizen-Sellerie-Beurre blanc,
Tomatenpesto & Sommerkräutern
 26 |

DESSERTS

ZITRONENTÖRTCHEN

mit Estragon-Gin-Sorbet
 14 |

TIRAMISU

das Himmlischste aus luftigem Mascarpone,
Kaffeelikör und Kaffee
 12 |

PARFAIT AU CHOCOLAT

mit Himbeeren & Haselnuss-Financier
 14 |

PAVLOVA SALON MARIE

mit Erdbeeren, Erdbeersorbet
& Sauerrahm-Espuma
 14 |

DESSERT-VARIATION TO SHARE

Empfehlung des Küchenchefs (ab 2 Personen)
 p.P. 14 |



SAVOIR-VIVRE IM SALON MARIE
»WO DAS GUTE LEBEN ZUHAUSE IST«



Salon
Marie