CHEZ MAMIE
BRASSERIE & BAR

EMPFEHLUNGEN DES TAGES

Authentisch & saisonal - immer in nicht zu übertreffender Frische & Qualität.

Das funktioniert am Besten dort, wo Luft für Spontanität und Kreativität bleibt. Was der Markt morgens hergibt, endet bei uns noch am selben Tag als kulinarisches Highlight auf unserer Tafel.

Unser Service-Team informiert Sie gerne!

AMUSE GUEULE

Olives marinées 5

Aioli 5

Cornichons 5

Paté ..... 10 / 13 / 16

Saucisson sec ..... 10 / 15
Luftgetrocknete französische Salami

Pimientos de Padrón 13
Olivenöl, Fleur de Sel

ENTRÉES FROIDES

Foie gras d'oie ..... 17 / 24 / 32
Gänsestopfleberterrine, Crème de Cassis, Brioche

Passend zur Gänsestopfleberterrine empfehlen wir Ihnen:
Château Guiraud 1er Grand Cru Classé
Bordeaux (süsser Weißwein) ..... 5CL / 8,5

Lachstatar ..... 22 / 29
Kartoffelrösti, Crème fraîche

Loup de Mer Tatar Bruschetta 19
Wolfsbarsch, Wasabi-Mayonaise, Frühlingszwiebeln, Koriander, frische Chilli, geröstetes Baguette

Tatare de bœuf *auf Wunsch in Butter angebraten*
Tatar vom Rind, Zwiebeln, Kapern, Ketchup, Senf, Cognac, Cayennepfeffer, Kopfsalat oder Frites MAMIE
80g 18
160g 26

Ossetra Imperial Caviar
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol, Crème fraîche, gehackte Eier, Zwiebeln, Pellkartoffeln
30g 99
50g 139

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Dazu servieren wir:
»Sauce au pauvre homme«, Zitrone, Cognac-Cocktailsauce, Aioli, Baguette

Le Misérable 68
6 Fines de Claire, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots

La MAMIE 136
6 Fines de Claire, ½ Hummer, 6 Crevettes roses, 2 Kaisergranat, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots

Le Royal 240
12 Fines de Claire, 2x ½ Hummer, 8 Crevettes roses, 4 Kaisergranat, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots

L'Aristocrat 320
12 Fines de Claire, 2x ½ Hummer, 8 Crevettes roses, 4 Kaisergranat, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, 30g Imperial Caviar Malossol

HUÎTRES
Austernarten nach Verfügbarkeit

Dazu servieren wir:
»Sauce au pauvre homme«, Zitrone, Schwarzbrot

Belon
12 STK / **45** - 6 STK / **23** - 1 STK / **4**

Gillardeau
12 STK / **45** - 6 STK / **23** - 1 STK / **4**

Fines de Claire
12 STK / **38** - 6 STK / **20** - 1 STK / **3,5**

FRUITS DE MER

Bigorneaux 80g 12
Meeresschnecken

Bulots 220g 15
Wellhornschnecken

Crevettes roses ..... STK / 4

Kaisergranat ..... STK / 11

Champagne

DELAMOTTE Blanc de Blancs 17
DELAMOTTE Rosé 21
Kir Royal 18
Bellini 18

Cocktails Maison

Le Monaco Spritz 12
Aperol Spritz 12
Hugo 12
Kiew Mule 14
Mojito 14
Espresso Martini 15

ENTRÉES CHAUDES

½ Homard tiède (1KG Lebendgewicht) 48
½ Hummer (lauwarm) - kanadischer Wildfang, Cognac-Cocktailsauce, Aioli, Salatbouquet

Coquilles St. Jacques poêlées ..... 15 / 19 / 26
Jakobsmuscheln gebraten, Wildkräutersalat

Kalbsbries in Butter gebraten ..... 15 / 19 / 26
Wildkräutersalat

Räucheraal 24
Geröstetes Vollkornbrot, Rührei

Escargots ..... (6 STK / 12 STK) 16 / 22
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert

Chèvre chaud ..... 12 / 16 / 19
Gratinierter Ziegenkäse, Wildkräutersalat

Artichaut 14
Frische französische Artischocke, Senf-Vinaigrette

Soupe de poissons 16
Passierte Fischsuppe, Croutons, geriebener Gruyère, Rouille

TYPISCH MAMIE

PRIVATE CATERING, DINING & EVENTS

Events nach Maß - individuell & kreativ!

Wir realisieren Ihre Vorstellungen eines Events, an das man sich noch lange erinnern wird.

Teilen Sie mit uns die Lust und Freude, Gastgeber zu sein!

WMit gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.
UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, American Express Maestro oder Mastercard.

V.2024-08-19

CHEZ MAMIE
BRASSERIE & BAR

SPÉCIALITÉS MAMIE

Surf and Turf 97
200g Argentinisches Rinderfilet, ½ Hummer, Cognac-Cocktailsauce, Aioli, Frites MAMIE, Kopfsalat

Pariser Pfeffersteak 48
200g Argentinisches Rinderfilet, Cognac-Rahm-Sauce, grüner Pfeffer, grüne Bohnen, Gratin dauphinois

Petit coquelet 34
Stubenküken knusprig aus dem Ofen, Frites MAMIE, Kopfsalat, Tsatsiki

Escalope panée de veau 35
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren, Frites MAMIE, Kopfsalat

Foie de veau aux Échalotes ..... 26 / 31
Kalbsleber, Échalotes-Rotwein-Sauce, karamellisierter Chicorée, Purée MAMIE

Rognons de veau à la moutarde ..... 26 / 31
Kalbsnieren in Dijon-Senf-Sauce, Bandnudeln, Kopfsalat

MAMIE Burger 21
100% Rindfleisch, Bacon, Cheddar-Cheese, karamellisierte Zwiebeln, Cornichons, Tomate, Frites MAMIE

BEYOND MEAT Burger 21
Cheddar-Cheese, karamellisierte Zwiebeln, Cornichons, Tomate, Frites MAMIE

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Tahiti ..... 7 / 10
mit Cassis-Sorbet ..... +5

Abricot soûl 11,5
Aprikosensorbet, Prinz alte Marille

Cerise ivre 11,5
Kirschsorbet, Morand Kirschwasser

Glace vanille avec Grand Marnier 11,5
Bourbon-Vanilleeis, Grand Marnier Cordon rouge

Tarte au Citron 9

Mousse au chocolat au Rhum ..... 13 / 17
frische Früchte, Salted-Caramel-Eis

Dreierlei Sorbet 18
frische Beeren der Saison

Coupe de glace 5
Bourbon-Vanille, Salted-Caramel

Coupe de sorbet 5
Cassis, Aprikose, Kirsche, Zitrone, Birne

Café gourmant 13
Espresso, drei »amuse bouche«

POISSONS

Dorade grillée 36
Dorade vom Grill, karamellisierten Chicorée, Rosmarinkartoffeln

Loup de mer grillé 36
Wolfsbarsch vom Grill, karamellisierten Chicorée, Rosmarinkartoffeln

Poisson du jour Unser täglich wechselndes Fischangebot finden Sie auf unserer Tafel.

VIANDE GRILLÉE

Zu unseren Steaks reichen wir Ihnen:
Frites MAMIE, Kopfsalat oder grüne Bohnen sowie Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise.

Entrecôte grillée
300g 39

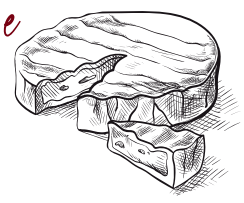
Filet de bœuf
200g 48
300g 58

Côtellettes d'agneau grillées ..... 34 / 44
Lammkoteletts vom Grill, Kräuterbutter, Ratatouille, Gratin dauphinois

Am Tisch flambiert

Crêpes Suzette 24
Grand Marnier Cordon Rouge, Orangenfilets, Orangensaft, Bourbon-Vanilleeis

Chariot de fromage



Chariot de fromage
de l'Affineur »Maître Antony« 9
Feigensenf, Baguette
weitere Käse vom Käsewagen ..... +4,5

Eleveur de fromages
Antony

ACCOMPAGNEMENTS

Kräuterbutter 5
Sauce Béarnaise 6
Kopfsalat 6
Karamellisierter Chicorée 7
Grüne Bohnen 7
Ratatouille 7
Blattspinat 7

Gratin dauphinois 7
Frites MAMIE 7
Purée MAMIE 7
Rosmarinkartoffeln 7

RENDEZ-VOUS À MIDI

Das wöchentlich wechselnde »Rendez-vous am à midi«, servieren wir Montag - Freitag von 12:00 bis 15:00. Stellen Sie Ihr Mittagsmenü selbst aus zwei oder drei Gerichten zusammen:

2 Gänge 26
3 Gänge 31

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Samstag
12:00 - 24:00 Uhr

Sonntag / Montag
Ruhetag

Jeweils durchgehend Küche bis 23:00 Uhr

Mit gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.
UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, American Express Maestro oder Mastercard.

V.2024-08-19