

APERITIF

Champagne Delamotte Blanc de Blanc 0,1 11
Champagne Delamotte Rosé 0,1 14
Kir Royal / Bellini 11,5

CHEZ MAMIE

CUISINE FRANÇAISE AUTHENTIQUE

COCKTAILS MAISON

Aperol Spritz / Hugo 8,5
Mojito 14
Moscow Mule 12

AMUSE GUEULE

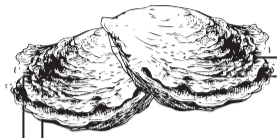
OLIVES MARINÉES
MARINIÈRE OLIVEN
4

RILLETTES DE CANARD
ENTENRILLETES
4 / 7,5 / 11

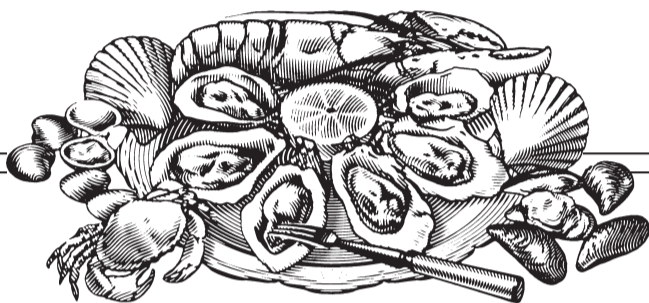
CORNICHONS
FRANZ. ESSIGGÜRCHEN
4

AIOLI
KNOBLAUCH MAYONNAISE
3,5

SAUCISSON SEC
LUFTGETROCKNETE SALAMI
6 / 8 / 12



HUITRES AUSTERN
»FINES DE CLAIRE« / »GILLARDEAU«
Sauce de pauvres hommes
(Schalotten in Rotweinessig) / Schwarzbrot
(12 STK / 6 STK / 1 STK) 33 / 17 / 3



PLATEAUX DE FRUIT DE MER
MEERESFRÜCHTE-PLATTEN
Sauce de pauvres hommes (Schalotten in Rotweinessig) /
Cocktailsauce / Aioli / Baguette

LE MISÉRABLE
39

6 Austern
4 Crevettes roses
Crevettes grises
Bigorneaux
Bulots

LA MAMIE
68

6 Austern
½ Hummer
6 Crevettes roses
Crevettes grise
Bigorneaux
Bulots

LE ROYAL
120

12 Austern
1 Hummer
8 Crevettes roses
Crevettes grise
Bigorneaux
Bulots

FRUIT DE MER

BIGORNEAUX MEERESSCHNECKEN 8

BULOTS WELLHORNSCHNECKEN 11,5

CREVETTES ROSES (STK) 2,8

DESSERTS

CRÈME BRULÉE 4 / 7

CRÈME BRULÉE
Schwarze Johannisbeer Sorbet 6 / 9

SORBET DE POIRE BIRNENSORBET
mit Williams Christ aufgegossen 6

CRÊPES SUZETTE - AM TISCH FLAMBIERT -
Orangenfilets und Vanilleeis 14

MOUSSE AU CHOCOLAT
Macadamia-Vanille-Eis / frische Beeren 7 / 12

GLACE À LA VANILLE VANILLEIS
mit Grand Marnier aufgegossen 6

KUGEL EIS / SORBET NACH WAHL
Vanille / Schwarze Johannisbeere / Birne / Macadamia-Vanille 2

ASSORTIMENT DE FROMAGES
Feigensenf / Baguette 7 / 11

ENTRÉES VORSPEISEN

SOUPE DE POISSONS PASSIÈRE FISCHSUPPE
Croustons / geriebener Gruyère / Rouille 9,5

CONSOMMÉ CELESTINE KRÄFTIGE RINDSBRÜHE
Pfannkuchenstreifen 6,5

FOIE GRAS DE CANARD ENTENSTOPFLEBERTERRINE
Crème de Cassis / Brioche 8 / 14 / 21
Sautern (Süßer Weißwein) (5cl) 5

TATARE DE BOEUF TATAR VOM RIND AUF WUNSCH IN BUTTER ANGEBRATEN
Frites MAMIE oder Kopfsalat 6 / 10,5 / 16,5

CHÈVRE CHAUD GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
Salat 4,5 / 7 / 11

POKÉ BOWL
Salat / Mango / Avocado / Ingwer / Pinienkerne / Lachs / Sojasauce / Sesam 12 / 16

CUISSES DE GRENOUILLES FROSCHSCHENKEL PROVENZIALISCH 9 / 16 / 22

ESCARGOTS SCHNECKEN
mit Kräuterbutter überbacken (3 STK / 6 STK / 12 STK) 6 / 9 / 15

1/2 HOMARD (TIÈDE) 1/2 HUMMER (LAUWARM) - KANADISCHER WILDFANG
Cocktailsauce / Aioli / Salatbouquet 25

COQUILLES ST. JACQUES POËLLÉ JAKOBSMUSCHEL GEBRATEN
Salat 6,5 / 11 / 16

RIZ DE VEAU POËLLÉ KALBSBRIES GEBRATEN
Salat 7,5 / 13 / 18

PLATS HAUPTSPESIEN

FOIE DE VEAU AVEC ÉCHALOTES KALBSLEBER MIT SCHALOTTEN
geschmorter Chicorée / Pürée MAMIE 16 / 24

ENTRECÔTE GRILLÉE ENTRECÔTE VOM GRILL
Frites MAMIE / Sauce béarnaise oder Kräuterbutter / Kopfsalat oder grüne Bohnen 28

»SURF AND TURF« 120G ENTRECÔTE & ½ HUMMER - KANADISCHER WILDFANG
Cocktailsauce / Aioli / Frites MAMIE / Kopfsalat 46

CÔTELLETES D'AGNEAU GRILLÉES LAMMKOTELLETES VOM GRILL
Kräuterbutter / weiße Bohnen / Kartoffelgratin 21 / 29

FILET DE VEAU GRILLÉ KALBSFILET VOM GRILL
Morchelrahmsauce / breite Bandnudeln / Kopfsalat 25 / 33

SOLE MEUNIÈRE SEEZUNGE »MEUNIÈRE«
frischer Blattspinat / Rosmarinkartoffeln 35

»POISSON DU JOUR« DORADE ODER LOUP DE MER (WOLFSBARSCH)
geschmorter Chicorée / Rosmarinkartoffeln (DORADE / LOUP DE MER) 22 / 24

ACCOMPAGNEMENTS

LAITUE
KOPFSALAT 5

ÉPINARDS
FRISCHER BLATTSPINAT 6

FRITES MAMIE
POMMES FRITES 5

ENDIVES BRAISÉE
GESCHMORTER CHICORÉE 6

TAGLIATELLES LARGES
BREITE BANDNUDELN 5

POMMES DE TERRES
AU ROMARIN
ROSMARINKARTOFFELN 5

HARICOTS VERTS
GRÜNE BOHNEN 6

GRATIN DAUPHINOIS
KARTOFFELGRATIN 5

FÈVES BLANCHES
WEISSE BOHNEN 6

PURÉE MAMIE
KARTOFFELPÜREE 5

ALLE PREISE IN EURO INKL. 19% MWST. WIR AKZEPTIEREN ZAHLUNGEN IN BAR SOWIE KARTENZAHLUNGEN VIA VISA, MASTERCARD, AMEX, EC ODER MASTERCARD

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!

CHEZ MAMIE

CUISINE FRANÇAISE AUTHENTIQUE

OFFENE WEINE

WEISS

Picpoul de Pinet, 2017

PIQUEPOUL BLANC

Domaine De Castelnaud, Languedoc

0.2 _____ 7

Les Peyrières Blanc de Blancs, 2017

CUVÉE

Entre-Deux-Mers, Bordeaux

0.2 _____ 7

Terroir Sauvignon Blanc, 2018

SAUVIGNON BLANC

Domaine La Grange, Languedoc-Roussillon

0.2 _____ 7

Chardonnay »vom Kalkstein«, 2017

CHARDONNAY

Weingut Milch, Rheinhessen

0.2 _____ 7

Spätburgunder »Blanc de Noir«, 2018

PINOT NOIR

Weingut Milch, Rheinhessen

0.2 _____ 7

Robert Weil Riesling trocken, 2018

RIESLING

Weingut Robert Weil, Rheingau

0.2 _____ 9

ROSÉ

Rosé de Rosé, 2018

GRENACHE / SYRAH

Domaine La Grange, Languedoc-Roussillon

0.2 _____ 7,5

ROT

Terroir Syrah IGP, 2016

SYRAH

Domaine La Grange, Languedoc-Roussillon

0.2 _____ 7

Le Volte Dell'Ornellaia, 2016

SANGIOVESE

Tenuta Dell'Ornellaia, Toscana

0.2 _____ 15

WEISSWEINE

FRANKREICH

Picpoul de Pinet, 2017

PIQUEPOUL BLANC

Domaine De Castelnaud, Languedoc

0.75 _____ 22

Sancerre

SAUVIGNON BLANC

Domaine Bailly-Reverdy, Frankreich

0.375 (2017) _____ 22

0.75 (2018) _____ 39

Petit Chablis, 2017

CHARDONNAY

Domaine Régnard, Burgund

0.75 _____ 46

Pouilly-Fumé »de Ladoucette«, 2017

SAUVIGNON BLANC

Baron de Ladoucette, Loire

0.75 _____ 65

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

MELON DE BOURGOGNE

Domaine Salmon, Loire

0.75 _____ 25

Petit Guiraud »Sauternes«, 2004

SÉMILLON / SAUVIGNON BLANC

Château Guiraud, Bordeaux

0.5 _____ 42

5CL _____ 5

DEUTSCHLAND

Chardonnay »vom Kalkstein«, 2017

CHARDONNAY

Weingut Milch, Rheinhessen

0.75 _____ 24

Spätburgunder »Blanc de Noir«, 2018

PINOT NOIR

Weingut Milch, Rheinhessen

0.75 _____ 24

Königsbacher Ölberg Riesling 1. Lage trocken, 2016

RIESLING

Weingut von Winning

0.75 _____ 39

Robert Weil Riesling trocken

RIESLING

Weingut Robert Weil, Rheingau

0.75 (2018) _____ 36

1.5 (2017) _____ 76

Hochheimer Hölle Riesling Kabinett trocken, 2017

RIESLING

Weingut Künstler, Rheingau

0.75 _____ 36

KAFFEE / ESPRESSO

Espresso _____ 2

Espresso Macchiato _____ 2

Doppelter Espresso _____ 3,9

Doppelter Espresso Macchiato _____ 3,9

Kaffee _____ 2,5

Cappuccino _____ 3,5

Latte Macchiato _____ 4,2

ROTWEINE

FRANKREICH

Santenay Rouge »Clos de Hâtes«, 2015

PINOT NOIR

Domaine Bachey Legros, Bourgogne

0.75 _____ 65

Bordeaux Supérieur »Tradition«, 2015

MERLOT / CABERNET FRANC

Chateau Penin, Bordeaux

0.375 _____ 14

0.75 _____ 23

Château Cantemerle 5ème Grand Cru Classé Haut-Médoc, 2015

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / PETIT VERDOT / CABERNET FRANC

Château Cantemerle, Bordeaux

0.75 _____ 88

Mas d'Andrum, 2016

SYRAH / GRENACHE

Mas d'Andrum, Languedoc-Roussillon

0.75 _____ 36

Château Cantenac Grand Cru, 2014

Saint-Emilion, Bordeaux

0.75 _____ 62

Château Planères La Romanie, 2013

50% SYRAH / 30% MOURVÉDRE / 20% GRENACHE NOIR

Languedoc-Roussillon

0.75 _____ 38

Château Charmail Cru Bourgeois Haut-Médoc, 2012

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / CABERNET FRANC / PETIT VERDOT

0.75 _____ 65

DEUTSCHLAND

Cuvée »Z«, 2015

CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC / SHIRAZ

Weingut Oliver Zeter, Pfalz

0.75 _____ 39

Kirschgarten Spätburgunder VDP Großes Gewächs, 2017

SPÄTBURGUNDER

Weingut Knipser, Pfalz

0.75 _____ 85

ITALIEN

Verruzzo di Monteverro Toscana, 2016

MERLOT / CABERNET FRANC / CABERNET SAUVIGNON

Monteverro, Toscana

0.75 _____ 39

Le Volte Dell'Ornellaia, 2016

SANGIOVESE

Tenuta Dell'Ornellaia, Toscana

0.75 _____ 47

Brunello di Montalcino, 2013

MERLOT / SANGIOVESE / CABERNET SAUVIGNON

Marchesi Antinori, Firenze

0.75 _____ 110

SPANIEN

Monteabellón, 2015

Bodegas Monteabellón, Ribera del Duero

0.75 _____ 39

WASSER

San Pellegrino, Aqua Panna

0.2 _____ 3,2

0.75 _____ 7

Perrier

0.33 _____ 3,8

CHAMPAGNE

DELAMOTTE Blanc de Blanc

CHARDONNAY

0.1 VERRE _____ 11

0.75 BOUTEILLE _____ 69

1.5 MAGNUM _____ 148

DELAMOTTE Rosé

PINOT NOIR / CHARDONNAY

0.1 VERRE _____ 14

0.75 BOUTEILLE _____ 95

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

CHARDONNAY / PINOT NOIR / PINOT MEUNIER

0.75 BOUTEILLE _____ 75

1.5 MAGNUM _____ 160

3.0 JÉROBOAM _____ 340

6.0 METHUSALEM _____ 700

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

PINOT NOIR

0.75 BOUTEILLE _____ 149

1.5 MAGNUM _____ 320

Billecart-Salmon Brut Rosé

CHARDONNAY / PINOT NOIR / PINOT MEUNIER

0.75 BOUTEILLE _____ 95

Roederer CRISTAL, 2008

PINOT NOIR / CHARDONNAY

0.75 BOUTEILLE _____ 250

BIERE

Weihenstephaner Pils

0.2 _____ 3,2

0.3 _____ 4,3

Weihenstephaner Radler

0.2 _____ 3,2

0.3 _____ 4,3

Weihenstephaner Hefe

0.33 _____ 3,5

0.33 (ALKOHOLFREI) _____ 3,5

CRÉMANT

FRANKREICH

Crémant d'Alsace - Wolfberger Rose

0.75 BOUTEILLE _____ 42

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé, 2017

PINOT NOIR

Domaine Bailly-Reverdy

0.75 _____ 39

Domaines Ott Rosé Coeur de Grain, 2017

CABERNET SAUVIGNON / GRENACHE / CINSULT / SYRAH

Château Romassan, Côtes de Provence

0.75 _____ 75

Miraval Rosé trocken, 2017

CINSULT / GRENACHE / SYRAH / ROLLE

Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence

0.75 _____ 42

1.5 _____ 85

Whispering Angel, 2017

Château d'Esclans, Cotes de Provence

0.75 _____ 65

ALKOHOLFREI

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi

0.2 _____ 3

Orangina _____ 3,5

0.33 _____ 3,5

Apfelsaft, Cranberrysaft, Maracujasaft, Orangensaft (auch als Schorlen)

0.2 _____ 3,5

0.4 _____ 4,5

Thomas Henry

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger

0.2 _____ 3,5