

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

SALADE CARPE DIEM

WILDKRÄUTERSALAT MIT AVOCADOS, FENCHEL,
ORANGENFILETS UND GARNELEN

21,00

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY

22,00

CUISSES DE GRENOUILLES

FROSCHSCHENKEL IN BUTTER, KNOBLAUCH UND PETERSILIE

19,50

PLATS PRINCIPAUX

MOULES FRITES

FRISCHE MIESMUSCHELN IN WEIßWEIN-PERNOD-SUD
MIT GEMÜSEJULIENNE UND POMMES FRITES

24,50

DUO DE CHEVRIEUL ET MAGRET DE CANARD

DUETT VON DER REHKEULE UND BARBARIE ENTENBRUST AN
WINTERLICHEN GEMÜSEN MIT PREISELBEER-PFEFFER

UND SÜßKARTOFFEL -PONT NEUF

39,50

CANARD À L'ORANGE

BARBARIE-ENTENBRUST

- ROSA GEBRATEN –

AUF ORANGEN-PFEFFER-SAUCE MIT KAROTTEN-KAISERGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

34,00

FILET DE VEAU

KALBSFILET MIT GESCHMORTEN OCHSENBACKEN AUF MORCHELRAHM
MIT SCHWARZWURZELN UND POMMES DUCHESSE

42,50

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE
MIT WINTERGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36,00

FILET DE FLÉTAN

FILET VOM WEIßEM HEILBUTT AUF HUMMERSCHAUM
DAZU SAUTIERTES GEMÜSE UND POMMES MOUSSELINE

39,50

DESSERTS

DESSERTVARIATION `BRASSERIE LE PARIS´

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE

GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS

12,00