

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

CUISSES DE GRENOUILLES

FROSCHSCHENKEL IN BUTTER, KNOBLAUCH UND PETERSILIE
19,50 €

SALADE « CARPE DIEM »

WILDKRÄUTERSALAT MIT AVOCADOS, FENCHEL, ORANGENFILETS UND GARNELEN
21 €

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY
22 €

PLATS PRINCIPAUX

CÔTELETTES D'AGNEAU

LAMMKOTELETTS VOM GRILL AUF THYMIANJUS
MIT ARTISCHOCKEN-TOMATEN-OLIVEN GEMÜSE UND POLENTAPLÄTZCHEN
34 €

FILET DE BŒUF ET JOUES DE VEAU

DUETT VOM RINDERFILET UND GESCHMORTEN KALBSBÄCKCHEN AN SCHALOTTEN-ROTWEIN-JUS
MIT KAISERSCHOTEN, TONKABOHNEN UND KARTOFFELPÜREE
45 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AN KRUSTENTIERSAUCE
MIT SAISONGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE
36 €

FILET DE THON EN SASHIMI

THUNFISCHFILET « SASHIMI » AN WEISSWEIN BEURRE-BLANC
MIT PAPAYARATATOUILLE UND KERBELKARTOFFELN
38 €

TRILOGIE DE LOTTE, DE SCAMPIS ET FILET DE SAUMON

TRIOLOGIE VOM SEETEUFEL, SCAMPI UND LACHS
AUF MARINIERTEN FENCHELFILETS UND COUS-COUS-SAFRAN-FUMÉ
42 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION « BRASSERIE LE PARIS »

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE,
PETITS FOURS, MACARONS
12 €