

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

SALADE CARPE DIEM

SALAT MIT AVOCADOS, ORANGENFILETS, FENCHEL UND GEBRATENEN GARNELEN
18,50 €

CUISSE DE GRENOUILLE

FROSCHSCHENKEL IN KNOBLAUCH-PERTERSILIEN BUTTER GEBRATEN
22,00 €

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY
22,00 €

PLATS PRINCIPAUX

CÔTELETTES D'AGNEAU

LAMMKOTELETTS MIT LÄNDLICHER RATATOUILLE
MIT ROSMARIN KARTOFFELN
31,50 €

CANARD À L'ORANGE

BARBARIE-ENTENBRUST, ROSA GEBRATEN, AUF ORANGEN-PFEFFERSAUCE
MIT GEBRATENEM KRÄUTERGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN
32,00 €

ESPADON GRILLÉ

GEGRILLTER SCHWERTFISCH MIT PAPRIKA-ANANAS-GEMÜSE,
GRENAILLE-KARTOFFELN UND CAFÉ DE PARIS-BUTTER
32,00 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIER SAUCE
MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE
34,00 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION „BRASSERIE LE PARIS“
MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE,
GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS
12,00 €