

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

SALADE CARPE DIEM

MIT AVOCADOS, ORANGENFILETS, FENCHEL
UND GEBRATENEN GARNELEN

21,00

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY

22,00

CUISSES DE GRENOUILLES

FROSCHSCHENKELIN BUTTER, KNOBLAUCH UND PETERSILIE

19,50

PLATS PRINCIPAUX

MOULES FRITES

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

24,50

GIGOT ET FILET D'AGNEAU

FEINES VOM LAM

-RÜCKENFILET UND KEULE –

AUF ROSMARIN-THYMIAN-JUS MIT KARTOFFELGRATIN UND GRÜNEN BOHNEN

38,00

CANARD À L'ORANGE

BARBARIE-ENTENBRUST

- ROSA GEBRATEN –

AUF ORANGEN-PFEFFER-SAUCE MIT KRÄUTERSAITLINGEN UND KARTOFFELGRATIN

34,00

MEDAILLONS DE SELLE DE CERF

MEDALLIONS VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN AUF WACHOLDERRAHM,
MARONEN, WALNUSS-ROTKOHL UND POMMES DUCHESSE

42,50

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE

MIT WINTERGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36,00

FILET DE TURBOT

FILET VOM STEINBUTT AUF KERBELSCHAUM

DAZU KÜRBISRAGOUT UND POMMES MOUSSELINE

39,50

DESSERTS

DESSERTVARIATION `BRASSERIE LE PARIS´

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE

GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS

12,00