

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

CONSOMMÉ CLAIR DE QUEUE DE BŒUF

FEINE OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ MIT GEMÜSEJULIENNE
UND TRÜFFEL ROYAL

11,50 €

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 €

MOULES FRITES

FRISCHE MUSCHELN IN WEISSWEIN GEMÜSESUD MIT PERNOD,
NOILLY PRAT UND POMMES FRITES

24,50 €

PLATS PRINCIPAUX

CÔTELETTES D'AGNEAU

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

32 €

FILET DE VEAU « MARCHAND DE VIN »

KALBSFILET AUF SAUCE MARCHAND DE VIN MIT RINDERMARK,
ROTWEINSCHALOTTEN, WILDEM BROKKOLI UND KARTOFFELGRATIN

39,50 €

TRIOLOGIE DE LOTTE, SAUMON ET DE SCAMPI

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

34 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE MIT SAISONGEMÜSE
UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36 €

FILET DE FLÉTAN

FILET VOM WEIßEN HEILBUTT IN ZITRONEN-KAPERNBUTTER
MIT GEGRILLTER PAPRIKA, BEURRE BLANC UND KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE

42 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION 'BRASSERIE LE PARIS'

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE, GEBÄCK,
PETITS FOURS, MACARONS

12 €