

# SUGGESTION DU CHEF

## ENTRÉES

### SALADE CARPE DIEM

WILDKRÄUTERSALAT MIT AVOCADOS, FENCHEL, ORANGENFILETS UND GARNELEN  
21 €

### RISOTTO D'ASPERGES FRAÎCHES DE BEELITZ

RISOTTO VOM FRISCHEN BEELITZER SPARGEL MIT SALATBOUQUET  
21 €

### APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY  
22 €

### 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 €

### CANARD À L'ORANGE

BARBARIE-ENTENBRUST - ROSA GEBRATEN –  
AUF ORANGEN-PFEFFER-SAUCE MIT KAROTTEN-KAISERGEMÜSE  
UND KARTOFFELGRATIN  
34 €

### 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 €

### FILET DE FLÉTAN

FILET VOM WEIßEM HEILBUTT AUF HUMMERSCHAUM DAZU SAUTIERTES GEMÜSE  
UND POMMES MOUSSELINE  
39,50 €

### BÉBÉ TURBOT

BABY STEINBUTT, IN KAPERN UND OLIVEN GEBRATEN,  
DAZU BUTTERKARTOFFELN UND EIN KLEINER GEMISCHTER SALAT  
48 €

## DESSERTS

### DESSERTVARIATION `BRASSERIE LE PARIS´

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE  
GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS  
12 €