

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 €