

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

VELOUTÉ D'ASPERGES

SPARGELCREMESUPPE

12,50 €

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

FILET DE VEAU FIN

FEINES KALBSFILET MIT FRISCHEM BEELITZER SPARGEL AUF SAUCE HOLLANDAISE

DAZU NEUE KARTOFFELN

39 €

FILET DE SAUMON

LACHSFILET MIT FRISCHEM BEELITZER SPARGEL AUF SAUCE HOLLANDAISE

MIT NEUEN KARTOFFELN

37 €

TRIOLOGIE DE FLÉTAN, DE SCAMPIS ET DE ROULÉS DE SOLE

TRIOLOGIE VOM HEILBUTT, SCAMPI UND SEEZUNGENRÖLLCHEN AUF MARINIERTEN FENCHELFILETS

UND COUS-COUS-SAFRAN-FUMÉ

42 €

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 €