

# 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

### ROGNONS DE VEAU

KALBSNIERCHEN IN FEINER POMMERY-SENF-SAUCE MIT CHAMPIGNONS,  
KARTOFFELPÜREE UND KLEINEM GEMISCHTEN SALAT

24 €

### 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 €

### TRILOGIE 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 €