

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

VELOUTÉ D'ASPERGES

SPARGELCREMESUPPE

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 €

PLATS PRINCIPAUX

CÔTELETTES D'AGNEAU

LAMMKOTELETTS VOM GRILL AUF THYMIANJUS

MIT ARTISCHOCKEN-TOMATEN-OLIVEN GEMÜSE UND POLENTAPLÄTZCHEN

34 €

FILET DE VEAU

FEINES KALBSFILET AUF MORCHELRAHM MIT PARISER

GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

39 €

TRIOLOGIE DE LOTTE, DE SCAMPIS ET FILET DE SAUMON

TRIOLOGIE VOM SEETEUFEL, SCAMPI UND LACHS AUF MARINIERTEN FENCHELFILETS

UND COUS-COUS-SAFRAN-FUMÉ

42 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE MIT SAISONGEMÜSE

UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36 €

PLIE FRAÎCHE DU JOUR AU BEURRE FONDU

FANGFRISCHE SCHOLLE MIT ZERLASSENER BUTTER,

PETERSILIENKARTOFFELN UND KLEINEM GEMISCHTEN SALAT

28,50 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION « BRASSERIE LE PARIS »

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE, GEBÄCK,

PETITS FOURS, MACARONS

12 €