

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

CONSOMMÉ DE PRINTEMPS

KLARE FRÜHLINGSSUPPE MIT FEINEN GEMÜSESTREIFEN
UND RINDERMARK-KLÖßCHEN

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

DUO D'AGNEAU

DUETT VOM LAMM GESCHMORTE LAMMHAXE UND ROSA GEBRATENES RÜCKENFILET
AUF ROTWEIN-THYMIAN-JUS, DAZU SPITZKOHL-MORCHEL-GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

36 €

FILET DE VEAU « MARCHAND DE VIN »

KALBSFILET AUF SAUCE MARCHAND DE VIN MIT RINDERMARK,
ROTWEINSCHALOTTEN, WILDEM BROKKOLI UND KARTOFFELGRATIN

39,50 €

ROULADES DE SOLE ET DE SAUMON

SEEZUNGEN-LACHSRÖLLCHEN AUF FEINER DILLSAUCE MIT FRISCHEM FRÜHLINGSGEMÜSE
UND GRENAILLE-KARTOFFELN

38 €

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 €