

BRASSERIE
LE
PARIS

THE MENU

ENTREES

SOUP OF THE DAY TAGESSUPPE	7,50
ONION SOUP LES HALLES GRATINATED WITH CHEESE ÜBERBACKENE ZWIEBELSUPPE WIE IN LES HALLES	9,50
FISH SOUP ST. TROPEZ WITH CROUTONS, ROUILLE AND GRATED CHEESE FISCHSUPPE ST. TROPEZ MIT CROÛTONS, ROUILLE UND GERIEBENEM KÄSE	13,50
6 BURGUNDY SNAILS WITH GARLIC-HERB-BUTTER 6 BURGUNDERSCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER	9,00
12 BURGUNDY SNAILS WITH GARLIC-HERB-BUTTER 12 BURGUNDERSCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER	18,00
6 FINE DE CLAIRE OYSTERS WITH LEMON AND SHALLOT VINEGAR 6 FINES DE CLAIRE AUSTERN MIT ZITRONE UND ROTWEINSCHALOTTEN	21,00
12 FINE DE CLAIRE OYSTERS WITH LEMON AND SHALLOT VINEGAR FINES DE CLAIRE AUSTERN MIT ZITRONE UND ROTWEINSCHALOTTEN	41,00
CHARCUTERIE PLATE BAYONNER SCHINKEN, MOUSSE DE CANARD, ROSETTE DE LYON, RILLETTE DAZU CORNICHONS, BAGUETTE, BUTTER UND OLIVEN	18,00
DUCK FOIE GRAS TERRINE WITH BRIOCHE AND CHUTNEY HAUSGEMACHTE ENTENSTOPFLEBER MIT BRIOCHE UND CHUTNEY	24,50

SALADS

MIXED SALAD 8,00
KLEINER GEMISCHTER SALAT

SALADE NIÇOISE
SALAD WITH TUNA, EGG AND ANCHOVIES SMALL 12,50 / LARGE 22,00
SALAT MIT THUNFISCH, EI, SARDELLENFILETS

SALADE AUX CHÈVRES CHAUD
SALAD WITH WARM GOAT CHEESE AND GARLIC BREAD 14,00
SALAT MIT LAUWARMEM ZIEGENKÄSE UND KNOBLAUCHBROT

GRILLED MEAT

STEAK FRITES
RUMP STEAK, HERB BUTTER, FRENCH FRIES, SALAD 24,00
RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND SALAT

ENTRECÔTE WITH PONT NEUF POTATOES
AND MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER 35,00
ENTRECÔTE MIT PONT-NEUF-KARTOFFELN UND MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

BEEF TENDERLOIN WITH TRUFFLE-POTATO-PUREE
AND SEASONAL VEGETABLES 39,00
RINDERFILET MIT TRÜFFEL-KARTOFFEL-PÜREE UND SAISONALEM GEMÜSE

RACK OF LAMB IN AN HERB CRUST WITH GREEN BEANS,
GRILLED BELL PEPPER AND ROSEMARY POTATOES 42,00
LAMMKARREE IN DER KRÄUTERKRUSTE MIT GRÜNEN BOHNEN, GEGRILLTER PAPRIKA
UND ROSMARIN KARTOFFELN

SURF AND TURF <<BRASSERIE LE PARIS>>
BEEF FILLET Tournedos with Gambas, Spinach
Truffle-Potatoe-Puree and Two Sauces 44,00
Tournedos vom Rinderfilet mit Gambas, Trüffel-Kartoffel-Püree,
jungem Blattspinat und zwei Saucen

SAUCES AND BUTTER BY CHOICE

MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER	2,50
SAUCE BANYULS	4,50
SAUCE ROQUEFORT	4,50
SAUCE BÉARNAISE	4,50
SAUCE COGNAC AND PEPPER	4,50

VEGETARIAN

FINE VEGETABLE PLATE WITH HERBS, GINGER AND SALAD FEINER GEMÜSETELLER MIT KRÄUTERN, INGWER UND SALATBOUQUET	19,00
--	-------

FISH AND CRUSTACEAN

GRILLED SALMON FILLET IN WHITE WINE SAUCE, VARIOUS VEGETABLES AND POTATOE GEGRILLTES LACHSFILET IN WEISSWEINSAUCE, VERSCHIEDENEN GEMÜSEN, KARTOFFELN	28,00
---	-------

FISH OF THE DAY FISCH DES TAGES	PRICE OF THE DAY
------------------------------------	------------------

LINGUINE MARSEILLAISE WITH PRAWNS, SAUTÉED IN PERNOD, WITH FRESH TOMATOES AND TOMATO-BASIL-PESTO MIT GARNELEN, IN PERNOD SAUTIERT, DAZU FRISCHE TOMATEN UND TOMATEN-BASILIKUM-PESTO	24,00
---	-------

SPECIALTIES

LE BOUDIN NORMAND BLACK PUDDING WITH CARAMELIZED APPLES, ROASTED ONIONS, MASHED POTATOES ON POMMERY-MUSTARD-SAUCE	21,50
BLUTWURST MIT KARAMELISIERTEN ÄPFELN, RÖSTZWIEBELN, KARTOFFELPÜREE, AUF EINEM POMMERY-SENF SÖßCHEN	
STEAK TARTARE CLASSIC BEEF TARTARE WITH MATCHSTICK POTATOES	24,00
KLASSISCHES RINDERTARTAR MIT STREICHHOLZKARTOFFELN	
CONFIT DE CANARD DUCK CONFIT WITH FRIED POTATOES	26,00
ENTENCONFIT MIT BRATKARTOFFELN	
BASQUE-STYLE CORN CHICKEN WITH POTATOES	22,00
MAISHÄHNCHEN AUF BASKISCHE ART MIT KARTOFFELN	

SPECIALTIES

PER PRE-ORDER

BOUILLABASSE MARSEILLAISE FISH SOUP WITH CROUTONS, ROUILLE AND GRATED CHEESE	39,00
BOUILLABASSE WIE IN MARSEILLE, MIT CROUTONS, ROUILLE UND GERIEBENEM KÄSE	
SMALL SEAFOOD PLATE «BRASSERIE LE PARIS» 52,00 4 CREVETTES, 3 FINE DE CLAIRE OYSTER, 3 GILLARDEAU OYSTER, 3 LANGUSTINOS AND ½ LOBSTER	
LARGE SEAFOOD PLATE «BRASSERIE LE PARIS» 8 CREVETTES, 6 FINE DE CLAIRE OYSTER, 6 GILLARDEAU OYSTER, 6 LANGUSTINOS AND 1 LOBSTER	99,00

DESSERTS

MOUSSE OF DARK VALRHONA CHOCOLAT MOUSSE VON DER DUNKLEN VALRHONA-SCHOKOLADE	9,00
CRÈME BRÛLÉE WITH BOURBON VANILLE CRÈME BRÛLÉE MIT BOURBON-VANILLE	8,00
ICED NOUGAT PARFAIT GEEISTES NOUGAT-PARFAIT	9,50
MOELLEUX AUX CHOCOLAT WARM CHOCOLAT CAKE WITH LIQUID CORE AND VANILLA ICECREAM WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN UND VANILLEEIS	10,50
COUPE COLONEL LEMON SORBET WITH VODKA ZITRONEN-SORBET MIT VODKA	8,50
COUPE ADJUDANT BLACKCURRANT SORBET WITH GIN CASSIS-SORBET MIT GIN	8,50
COUPE NAPOLÉON LEMON SORBET WITH CRÉMANT ZITRONEN-SORBET MIT CRÉMANT	9,50

CHEESE

SELECTED CHEESE ASSORTMENT OF FRENCH CHEESE AUSWAHL FRANZÖSISCHER KÄSESPEZIALITÄTEN	
SMALL PLATE, 3 PIECES KLEINE KÄSEPLATTE, 3 STÜCK	13,00
LARGE PLATE, 5 PIECES GROSSE KÄSEPLATTE, 5 STÜCK	19,50

APERITIFS

KIR	12 CL	7,50
KIR ROYAL	12 CL	14,00
CRÉMANT BLANC	10 CL	8,00
CRÉMANT ROSE	10 CL	8,00
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	10 CL	13,00
NOILLY PRAT DRY	4 CL	4,50
SUZE	4 CL	5,00
PERNOD	2 CL	5,00
RICARD	2 CL	5,00
LILLET BLANC	4 CL	5,00
LILLET ROSÉ	4 CL	5,00
MAURESQUE	3 CL	5,50
SAUTERNES CHATEAU JANY	10 CL	8,00

COLD DRINKS

SPARKLING MINERALWATER	25 CL	3,50
SPRUDELIGES MINERALWASSER	75 CL	7,50
STILL MINERALWATER	25 CL	3,50
STILLES MINERALWASSER	75 CL	7,50
COCA COLA CLASSIC	20 CL	3,50
COCA COLA LIGHT	20 CL	3,50
COCA COLA ZERO	20 CL	3,50
SPRITE	20 CL	3,50
ORANGINA JAUNE	25 CL	4,00
YELLOW BITTERORANGE LEMONADE		
ORANGINA ROUGE	25 CL	4,00
RED BITTERORANGE LEMONADE		
THOMAS HENRY TONIC WATER	20 CL	3,50
THOMAS HENRY BITTER LEMON	20 CL	3,50
THOMAS HENRY GINGER ALE	20 CL	3,50

FRUIT JUICES FROM «BAUER»

APPLE JUICE	20 CL	3,50
APFELSAFT		
ORANGE JUICE	20 CL	3,50
ORANGENSAFT		
BLACKCURRANT JUICE	20 CL	3,50
JOHANNISBEERSAFT		
APPLE SPRITZER	20 CL	3,50
APFELSCHORLE	40 CL	7,00
RHUBARB SPRITZER	20 CL	3,50
RHABARBERSAFTSCHORLE	40 CL	7,00

HOT DRINKS

ESPRESSO	2,80
ESPRESSO NOISETTE	2,90
ESPRESSO DOUBLE	4,50
CAFÉ CRÈME	3,50
CAPPUCCINO	4,00
CAFÉ AU LAIT	4,90
HOT CHOCOLAT	4,50
DARJEELING TEA	3,50
ASSAM TEA	3,50
GRREN VERT	3,50
HERB TEA	3,50
RED FRUIT TEA	3,50
FRESH MINT TEA	5,00

WINE BY THE GLASS

WHITE WINE AND ROSÉ BY THE GLASS 0,1 L / 0,2 L / 0,5 L

SANCERRE, LES CAILLOUX	0,1 L	8,00
CHARDONNAY, PAYS D'OC	0,2 L	7,50
PINOT BLANC D'ALSACE	0,2 L	8,00
MAUBET BLANC CÔTES DE GASCOGNE	0,2 L	8,00
GRIS D'ARDÈCHE, ROSÉ	0,2 L	8,00
	0,5 L	20,00

RED WINE BY THE GLASS 0,1 L / 0,2 L

CHÂTEAU DE BELLES-GRAVES AOC LALANDE DE POMEROL	0,1 L	8,00
CÔTES DU RHÔNE, AOC	0,2 L	7,50
MERLOT SYRAH, LES 2 FRÈRES, AOP	0,2 L	7,50
PECHARMANT, PAUL-ANDRÉ BARRIAT, APC	0,2 L	9,00

LONGDRINKS

APÉROL SPRITZ	12 CL	10,50
HUGO	12 CL	11,00
GIN TONIC	12 CL	11,00

CIDRES AND DRAFT BEER

CIDRE SOMMERSBY	33 CL	5,00
GRIMBERGEN BLANCHE OU DOUBLE	25 CL	3,50
	50 CL	6,90
KRONENBOURG 1664	25 CL	3,50
	50 CL	6,90
CARLSBERG	25 CL	3,50
	50 CL	6,90
DUCKSTEIN WEIZEN	25 CL	3,50
	50 CL	6,90
PICON BIÈRE	25 CL	5,50
PANACHÉ	25 CL	4,50
MONACO	25 CL	4,90

BOTTLES OF BEER

ERDINGER HEFEWEIZEN HELL	50 CL	6,00
ERDINGER KRISTALL	50 CL	6,00
ERDINGER ALKOHOLFREI	50 CL	6,00
LÜBZER ALKOHOLFREI	33 CL	4,90
BROOKLYN LAGER	33 CL	4,90

BOTTLES OF WINE

0,75 L

WHITE WINE LOIRE

SANCERRE BLANC, LES CAILLOUX BLANC	59,00
POUILLY FUMÉ, LES RIAUX	59,00
BLANC FUMÉ DE POUILLY, SILEX, D. DAGUENEAU	310,00
SAUVIGNON BLANC DE TOURAINE, LES PETITS FAITEAUX	39,00
MUSCADET CHÂTEAU DE L'OISELINIÈRE	36,00

WHITE WINE ALSACE

PINOT BLANC, PIERRE BRECHT	32,00
RIESLING, PIERRE BRECHT	31,50
GEWÜRZTRAMINER, PIERRE BRECHT	33,50

WHITE WINE BURGUNDY

CHABLIS 1 ^{ER} CRU, CÔTES DES LÉCHET	68,00
CHABLIS DOMAINE FOURREY	47,00
POUILLY-FUISSÉ 1 ^{ER} CRU, LA ROCHE	64,00
SAINT-VÉРАН, CHÂTEAU DE CHASSELAS	42,00
MÂCON VILLAGES, BLANC	38,00
CHASSAGNE-MONTRACHET, ALEXANDER PARIGOT	175,00
PULIGNY-MONTRACHET, VINCENT BOUZEREAU	175,00
MEURSAULT-BLAGNY 1 ^{ER} CRU, LOUIS LATOUR	195,00

WHITE WINE BORDEAUX

LES PARCELLES, MOUTON CADET	42,00
CHÂTEAU DE CERONS, GRAVES	55,00
BORDEAUX, LA FREYNELLE	38,00

ROSÉ LOIRE

SANCERRE ROSÉ, RAIMBAULT-PINEAU 59,00

RED WINE RHÔNE, LANGUEDOC

ST. JOSEPH, LES CONDAMINES 45,00

CROZES-HERMITAGE, LES MARINETS, AOC 47,00

GIGONDAS AOC, E. GUIGAL 68,00

CÔTE-RÔTIE BRUNE ET BLONDE E. GUIGAL 120,00

CHÂTEAUNEUF DU PAPE, BEAUCASTEL 250,00

RED WINE HAUT-LANGUEDOC

DOMAINE DE CÉBÈNE, LES BANCÈLS FAUGÈRES, AOC,
BIOWEIN 60,00

RED WINE BURGUNDY

GEVREY-CHAMBERTIN, MÉO CAMUZET 155,00

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, AU PARADIS 47,00

MERCUREY, CHATEAUBEAU 48,00

RED WINE BORDEAUX

THUNEVIN BAD BOY, BORDEAUX AOC 57,00

BORDEAUX LA FREYNELLE, CABERNET SAUVIGNON 38,00

CHÂTEAU D'ARCOLE, SAINT-ÉMILION GRAND CRU, AOC 59,00

MARQUIS DE BELLEFONT, SAINT-ÉMILION GRAND CRU 64,00

CHÂTEAU DE MALLERET CRU BOURGOIS, HAUT MÉDOC 61,00

MOUTON CADET RÉSERVE, MÉDOC AOC 55,00

DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET, HAUT MEDOC 95,00

CHÂTEAU MONTROSE, SAINT-ESTEPHE 320,00

BUBBLES

0,75 L

CRÉMANT DE LOIRE, BRUT VINTAGE BLANC	58,00
CRÉMANT DE LOIRE, EXCELLENCE ROSÉ	62,00
MADAME GIGI 2012, GRAND BRUT	90,00
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL	110,00
RUINARD, R DE RUINARD, BRUT	180,00
RUINARD, ROSÉ	240,00
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, BLANC DE BLANC	175,00
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, ROSÉ	180,00
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, BELLE EPOQUE	320,00

DIGESTIFS

2 CL

EAU DE VIE, DOPF D'ALSACE	5,00
LIQUEUR DE FRAMBOISE, DOPF D'ALSACE	5,00
RINQUINQUIN	4,00
VIEILLE PRUNE	5,00
CALVADOS VSOP	5,00
MARC DE BOURGOGNE	5,00
CHARTREUSE JAUNE OU VERTE	5,00
GRAND MARNIER	5,00
RAMAZOTTI	4,00
CYNAR	4,00
AVERNA	4,00
ABSINTHE PERNOD	5,00
BAILEYS	5,00
WODKA	5,00
HENNESSY FINE DE COGNAC	7,00
HENNESSY XO	13,00
BAS ARMAGNAC MILLESIME	13,00
CAOL ILA, 12 JAHRE	7,00
LAGAVULIN, 16 JAHRE	7,00
KILCHOMAN, 10 JAHRE	7,00
MACCALLAN, 12 JAHRE	7,00