

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

ARTICHAUTS BRETONS À LA VINAIGRETTE

FRISCHE BRETONISCHE ARTISCHOCKEN MIT VINAIGRETTE

13 €

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 €

TRIOLOGIE DE FLÉTAN, SOLE ET DE SCAMPI

TRIOLOGIE VON HEILBUTT, SEEZUNGE UND SCAMPI

AUF MARINIERTEN FENCHELFILETS UND SOMMERLICHEN COUS-COUS SAFRAN FUMÉ

26 €

PLATS PRINCIPAUX

CÔTELETTES D'AGNEAU

FEINE LAMMKOTELTTS VOM GRILL

AUF THYMIANJUS MIT ARTISCHOCKEN-TOMATEN-OLIVEN GEMÜSE UND POLENTAPLÄTZCHEN

32 €

FILET DE VEAU

KALBSFILET AUF MORCHELRAHM

MIT GRÜNEN BOHNEN UND POMMES DUCHESSE

42,50 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE

MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36 €

SOLE MEUNIÈRE

FRISCHE SEEZUNGE - WILDFANG - MÜLLERIN ART, MIT BEURRE BLANC,

GEMISCHTEM SALAT UND BUTTERKARTOFFELN

58 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION `BRASSERIE LE PARIS´

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉÉ GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS

12 €