

# SUGGESTION DU CHEF

## ENTRÉES

### SALADE CARPE DIEM

MIT AVOCADOS, ORANGENFILETS, FENCHEL  
UND GEBRATENEN GARNELEN

21,00

### APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY

22,00

### CUISSES DE GRENOUILLES

FROSCHSCHENKEL IN BUTTER, KNOBLAUCH UND PETERSILIE

19,50

## PLATS PRINCIPAUX

### MOULES FRITES

FRISCHE MIESMUSCHELN IN WEIßWEIN-PERNOD-SUD  
MIT GEMÜSEJULIENNE UND POMMES FRITES

24,50

### GIGOT ET FILET D'AGNEAU

FEINES VOM LAM

-RÜCKENFILET UND KEULE –

AUF ROSMARIN-THYMIAN-JUS MIT KARTOFFELGRATIN UND GRÜNEN BOHNEN

38,00

### CANARD À L'ORANGE

BARBARIE-ENTENBRUST

- ROSA GEBRATEN –

AUF ORANGEN-PFEFFER-SAUCE MIT KAROTTEN-KAISERSCHOTEN GEMÜSE  
UND KARTOFFELGRATIN

34,00

### FILET DE VEAU

KALBSFILET MIT GESCHMORTEN OCHSENBÄCKCHEN AUF MORCHELRAHM MIT  
SCHWARZWURZELN UND POMMES DUCHESSE

42,50

### FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE

MIT WINTERGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36,00

### FILET DE CABILAUD

FILET VOM SKREI -WINTERKABELJAU-AUF DIJON-SENF SAUCE  
MIT FRISCHEM BLATTSPINAT UND TRÜFFELPÜREE

34,50

## DESSERTS

### DESSERTVARIATION `BRASSERIE LE PARIS´

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE

GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS

12,00