

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

SALADE CARPE DIEM

WILDKRÄUTERSALAT MIT AVOCADOS, FENCHEL, ORANGENFILETS UND GARNELEN
21 €

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY
22 €

CUISSES DE GRENOUILLES

FROSCHSCHENKEL IN BUTTER, KNOBLAUCH UND PETERSILIE
19,50 €

PLATS PRINCIPAUX

CANARD À L'ORANGE

BARBARIE-ENTENBRUST - ROSA GEBRATEN –
AUF ORANGEN-PFEFFER-SAUCE MIT KAROTTEN-KAISERSCHOTEN-GEMÜSE
UND KARTOFFELGRATIN
34 €

GIGOT ET SELLE D'AGNEAU

DUETT VON DER LAMMKEULE UND GRATINIERTEM LAMMRÜCKEN
AUF THYMIANJUS, GRILLTOMATE MIT FLAGEOLETS GEFÜLLT
UND KARTOFFELGRATIN
39 €

FILET DE VEAU

KALBSFILET AUF MORCHELRAHM
MIT GRÜNEM SPARGEL UND POMMES DUCHESSE

42,50 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE
MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE
36 €

BÉBÉ CARRELET

FANGFRISCHE MAISCHOLLE
(CA.400 GRAMM) IN BUTTER GEBRATEN, DAZU GARNELEN-BEURRE BLANC
MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND KLEINEM GEMISCHTER SALAT
28 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION `BRASSERIE LE PARIS´

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE
GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS
12 €