

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

SALADE CARPE DIEM

MIT AVOCADOS, ORANGENFILETS, FENCHEL UND GEBRATENEN GARNELEN

18,50

CUISSE DE GRENOUILLE

FROSCHSCHENKEL IN KNOBLAUCH-PERTERSILIEN BUTTER GEBRATEN

22.00

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY

22,00

PLATS PRINCIPAUX

COTELETTE D'AGNEAU

LAMMKOTELETTS MIT LÄNDLICHER RATATOUILLE

MIT ROSMARIN KARTOFFELN

31,50

SELLE DE CHEVREUIL

FILET VOM MAIBOCK AUF WACHOLDERJUS MIT SPITZKOHL-CHINOISE,

SOMMERTRÜFFEL UND POMMES MOUSSELINE

39,00

PLIE AU BEURE

FRISCHE MAISCHOLLE IN BUTTER GEBRATEN MIT FLUSSKREBSEN,

GRENAILLEKARTOFFELN UND KLEINER GEMISCHTER SALAT

32,50

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIER SAUCE MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND

SÜSSKARTOFFELPÜREE

34,00

DESSERTS

DESSERTVARIATION

„BRASSERIE LE PARIS“

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

12,00