

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

SALADE CARPE DIEM

WILDKRÄUTER SALAT MIT AVOCADO, FENCHEL, ORANGENFILETS UND GARNELEN
21.00

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY
22,00

PLATS PRINCIPAUX

MOULES FRITES

FRISCHE MUSCHELN IN WEIßWEINSUD, GEMÜSEJULIEN,
PERNOD UND POMMES FRITES
24,50

COTELETTE D'AGNEAU

LAMMKOTELETTS MIT LÄNDLICHER RATATOUILLE
UND ROSMARIN KARTOFFELN
33,00

CANARD À L'ORANGE

BARBARIE-ENTENBRUST, ROSA GEBRATEN AUF ORANGEN-PFEFFER SAUCE
MIT KRÄUTERSAITLINGEN, PFIFFERLINGEN UND KARTOFFELGRATIN
34,00

MEDAILLONS DE SELLE DE CERF

MEDALLIONS VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN AUF WACHOLDERRAHM,
MARONEN, WALNUSS-ROTKOHL UND POMMES DUCHESSE
42,50

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIER SAUCE MIT SOMMERGEMÜSE UND
SÜSSKARTOFFELPÜREE
36,00

FILET DE FLÉTAN BLANC

TRANCHEN VOM WEIßEN HEILBUTTFILET
AUF SAFRAN-BEURRE-BLANC MIT STEINPILZ RISOTTO
39,50

DESSERTS

DESSERTVARIATION

„BRASSERIE LE PARIS“

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉÉ, GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS
12,00