

# 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

### **CUISSES DE GRENOUILLE**

FROSCHSCHENKEL IN BUTTER, KNOBLAUCH UND PETERSILIE  
19,50

## PLATS PRINCIPAUX

### **MOULES FRITES**

LEIDER AUSVERKAUFT!

### **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 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 HERBST-GEMÜSE UND  
SÜSSKARTOFFELPÜREE  
36,00

### **FILET DE FLÉTAN BLANC**

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

## DESSERTS

„BRASSERIE LE PARIS“

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