

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 STEINPILZRISOTTO
39,50

DESSERTS

„BRASSERIE LE PARIS“

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