

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

MOULE FRITES

FRISCHE MUSCHELN IN WEIßWEIN-PERNOD SUD
MIT GEMÜSEJULIEN UND POMMES FRITES
24,50 €

GIGOT ET FILET D'AGNEAU

FEINES VOM LAMM,
RÜCKENFILET UND KEULE
AUF ROSMARIN-THYMIAN JUS MIT KARTOFFELGRATIN UND GRÜNEN BOHNEN
38,00

DEMI CANARD DE BARBARIE

HALBE BARBARIE-ENTE MIT SAUCE BRIGADIER,
WALNUß ROTKOHL UND POMMES DUCHESSE
32,00

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 TOURBOT

FILET VOM STEINBUTT AUF KERBELSCHAUM MIT KÜRBISRAGOUT
UND POMMES MOUSSELINE
39,50

DESSERTS

„BRASSERIE LE PARIS“

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