

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

SALADE AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

SALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST UND KONFIERTEN FEIGEN
18,50

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

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIER SAUCE MIT SOMMERGEMÜSE UND
SÜSSKARTOFFELPÜREE
36,00

FILET DE TURBOT

FRISCHES STEINBUTTFILET
MIT OLIVENKRUSTE, NOILLY PRAT SAUCE, LAUCHGEMÜSE
UND BUTTER KARTOFFELN
41,00

DESSERTS

DESSERTVARIATION

„BRASSERIE LE PARIS“

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