

# MON AMIE MAXI

## FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

### SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	14,90
CONSOMMÉ CÉLESTINE <i>Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Crêpes-Streifen</i>	12,90
BISQUE DE HOMARD <i>Hummerschaumsüppchen mit Garnelen</i>	22,90

### HORS D'ŒUVRES

BAGUETTE ET SES DEUX ACCOMPAGNEMENTS <i>Baguette mit Fleur de Sel-Butter und Kräuter-Crème</i>	3,90
POINTES D'ASPERGES, BEURRE BLANC AU CAVIAR IMPÉRIAL <i>Spargelspitzen mit cremiger Imperial-Kaviar-Beurre-blanc</i>	59,90
ARTICHAUT PRINCE DE BRETAGNE <i>Ganze pochierte Artischocke „Prince de Bretagne“ mit zweierlei Dips</i>	19,90
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i>	21,90
SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi-Räucherlachs mit Toast</i>	24,90
CAVIAR IMPÉRIAL <i>50g Imperial Caviar mit Kartoffelschnee und Crème-Fraiche</i>	129,90
LE PETIT IMPÉRIAL <i>US-Rinderfilet-Tatar mit Impérial Caviar und Crème Fraiche</i>	69,90
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	19,90
SALADE GRAND BLEU <i>Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing und krossem Speck</i>	18,90
HUÎTRES ROCKEFELLER <i>Austern mit Spinat &amp; Sauce Hollandaise überbacken</i>	Ab 3 Stk. pro Stk. 6,90
L'ASSIETTE DU PÊCHEUR ROYAL <i>Shrimps-Cocktail, Räucherlachs und Imperial-Caviar-Ei</i>	29,90
GNOCCHI À LA PARISIENNE & CHAMPIGNON <i>Gnocchi à la Parisienne mit Champignon</i>	18,90
OEUF CAVIAR <i>½ Bio-Ei mit Imperial-Caviar mit süß-pikanter Senf-Sauce</i>	Ab 3 Stk. Pro Stk. 9,90
ESCARGOTS FAÇON CAFÉ DE PARIS <i>Schnecken in Café de Paris Butter</i>	16,90
TERRINE DE FOIE GRAS <i>Hausgemachte Gänsestopfleber-Pastete mit Portwein-Gelee &amp; Brioche</i>	29,90
COCKTAIL DE HOMARD <i>Hummer Cocktail</i>	29,90
SALADE DE CREVETTES, HARICOT VERT & AVOCAT <i>Shrimps-Salat mit Avocado</i>	19,90

### ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

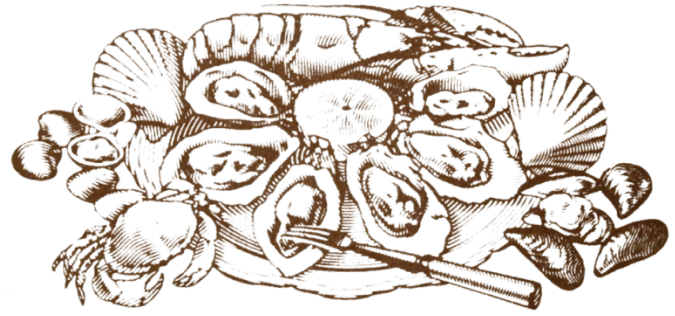
EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION  
UNSERER KALTEN UND WARMEN  
VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER  
FULMINANTE ÉTAGÈRE

pro Pers. 39,90  
ab 2 Personen

### POISSONS

RAGOUT DE HOMARD <i>Hummer Ragout mit Hummerschaum und Kartoffelpüree</i>	59,90
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière</i>	59,90
SAUMON "KING ORA", RAGOUT D'ASPERGES ET PETIT POIS <i>Lachs „King Ora“ mit Spargel-Erbesen-Ragout</i>	36,90
TURBOT GRILLÉ & LENTILLES AU CHAMPAGNE <i>Gegrilltes Steinbutt-Filet mit Champagner-Linsen</i>	49,90
GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT <i>Jumbo Shrimps mit Noilly-Prat-Butter und Grill-Zitrone</i>	33,90

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE MISÉRABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
49,90	99,90	169,90	379,90
6 AUSTERN 4 CREVETTE ROSÉ MEERESSCHNECKEN SHRIMP MARIE ROSE	6 AUSTERN HUMMER COCKTAIL 6 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN LACHS	12 AUSTERN 1 HUMMER 12 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN 2 CAVIAR EIER LACHS	24 AUSTERN 2 HUMMER 18 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN 50g CAVIAR LACHS

### HUÎTRES

	24 Stk.	12 Stk.	6 Stk.
FINE DE CLAIRE "SPÉCIALE" <i>Austern Fine de Claire</i>	107,60	53,80	26,90
BELON <i>Austern Belon</i>	199,60	99,80	49,90
GILLARDEAU <i>Austern Gillardeau</i>	135,60	67,80	33,90
HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Austernverkostung</i>	147,60	73,80	36,90

### PLATS PRINCIPAUX

CHAROLAIS BURGER & POMMES FRITES <i>Hamburger mit Comté-Käse, roter Zwiebel-Marmelade &amp; Pommes Frites</i>	24,90
CÔTE DE PORC, SAUCE AU POIVRE <i>Schweinekotelett vom Better-Biohof May mit Pfeffersauce</i>	39,90
CONFIT DE CANARD & LENTILLES AU CHAMPAGNE <i>Konfierte Entenkeule mit Champagner-Linsen</i>	33,90
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Krosse Blutwurst mit Calvados-Äpfeln, Röstzwiebeln &amp; Bratkartoffeln</i>	29,90
SALADE NIÇOISE <i>Nizza Salat mit Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln &amp; Oliven</i>	26,90
RIS DE VEAU À LA MATHIEUX <i>Kross gebratenes Kalbsbries mit Spargel-Erbesen-Ragout</i>	39,90
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Kalbsnieren mit Estragon-Senf-Rahm &amp; Gnocchi Parisienne</i>	33,90
STEAK TARTARE <i>Steaktatar mit Caviar / oder mit Trüffelcrème / oder klassisch</i>	99,90 / 29,90 / 26,90
BOEUF BOURGUIGNON <i>Rindergulasch „Bourguignon-Style“ mit Kartoffelpüree</i>	29,90
ÉMINCÉ DE BOEUF AVEC MORILLES <i>Rindergeschnetzeltes mit Morchel-Rahmsauce &amp; Pommes</i>	39,90
HACHIS PARMENTIER AU GRATIN <i>Gratiniertes französischer Hackfleisch-Kartoffelauflauf</i>	24,90

### GRILLADES

FILET MIGNON <i>US-Prime Filet vom Grill - + Hummer à 39,90</i>	69,90
FILET ROSSINI <i>US-Filet vom Lavastein-Grill mit Foie Gras, Spinat &amp; Trüffeljus</i>	99,90
CÔTELETTES D'AGNEAU, TARTINES PROVENÇALES <i>Gegrillte Lamm-Koteletts mit provenzalischen Tartines</i>	39,90
CHATEAUBRIAND POUR DEUX <i>US-Prime Tenderloin vom Lavastein-Grill für 2 Pers.</i>	139,90
ENTRECÔTE <i>US Prime Rib-Eye-Steak vom Lavastein-Grill</i>	59,90

*Pommes Frites, Knoblauchbrot, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Kartoffelpüree, Café de-Paris-Sauce, Pfeffersauce, Sauce Hollandaise, Crème-Spinat, Butter-Erbesen, Spargel-Erbesen-Ragout, Gnocchi Parisienne*  
Beilagen 6,90 Saucen 4,90