

# MON AMIE MAXI

## FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

### SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	14,90
CONSOMMÉE CÉLESTINE <i>Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Crêpes-Streifen</i>	12,90

### HORS D'ŒUVRES

BAGUETTE ET SES DEUX ACCOMPAGNEMENTS <i>Baguette mit Fleur de Sel-Butter und Kräuter-Crème</i>	3,90
ARTICHAUT PRINCE DE BRETAGNE <i>Ganze pochierte Artischocke „Prince de Bretagne“ mit zweierlei Dips</i>	16,90
SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi-Räucherlachs mit Toast</i>	23,90
CAVIAR IMPÉRIAL <i>50g Imperial Caviar mit Kartoffelschnee und Crème-Fraiche</i>	129,90
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	19,90
SALADE GRAND BLEU <i>Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing und krossen Speck</i>	16,90
TARTARE DE THON À LA MAXI <i>Thunfisch-Tatar mit einem leichten Eiersalat</i>	22,90
L'ASSIETTE DU PÊCHEUR ROYAL <i>Shrimps-Cocktail, Räucherlachs und Imperial-Caviar-Ei</i>	29,90
GNOCCHI À LA PARISIENNE, CHAMPIGNON À LA LOUIS XIII <i>Gnocchi à la Parisienne mit Champignon à la Louis XIII</i>	18,90
OEUF À LA RUSSE, CAVIAR <i>½ Bio-Ei „Russische Art“ mit Imperial-Caviar</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>Hausgemachter Gänsestopfleber-Pastete mit Portwein-Gelee &amp; Brioche</i>	19,90
COCKTAIL DE HOMARD <i>Hummer Cocktail</i>	29,90
FOIE DE CANARD POELÉ <i>Gebratene Entenstopfleber mit Calvados-Äpfeln &amp; Kartoffel-Mousseline</i>	29,90
OEUF À LA TRUFFE <i>Getrüffeltes Bio-Ei auf Crème-Spinat und weißem Trüffelschaum</i>	19,90

### ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

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

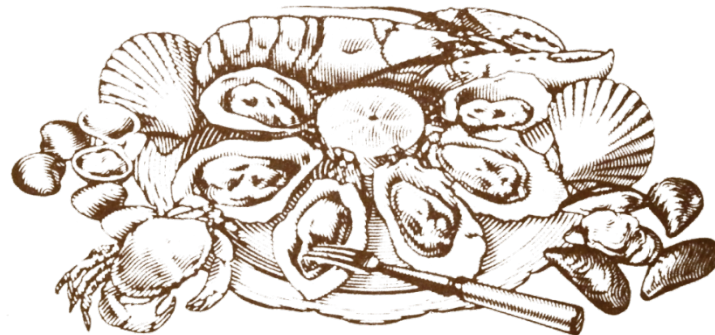
pro Pers. 39,90

ab 2 Personen

### POISSONS

MOULES À LA CRÈME & POMMES FRITES <i>Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sauce mit Pommes Frites</i>	29,90
STEAK DE THON GRILLÉ FAÇON NIÇOISE <i>Gegrillter Thunfisch mit Bio-Ei, Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln &amp; Oliven</i>	32,90
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière</i>	49,90
SAUMON "KING ORA", POMMES DE TERRE <i>Lachs „King Ora“ mit Dill-Sauce &amp; Drilling-Kartoffeln</i>	32,90

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE MISERABLE	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>	99,60	49,80	24,90
TSARSKAYA <i>Austern Tsarskaya</i>	107,60	53,80	26,90
GILLARDEAU <i>Austern Gillardeau</i>	119,60	59,80	29,90
HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Austernverkostung</i>	119,60	59,80	29,90

### PLATS PRINCIPAUX

CONFIT DE CANARD & LENTILLES AU CHAMPAGNE <i>Konfierte Entenkeulen mit Champagner-Linsen</i>	29,90
SALADE NIÇOISE <i>Nizza Salat mit Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln &amp; Oliven</i>	24,90
RIZ DE VEAU À LA MATHIEUX <i>Krosses Kalbsbries mit Gnocchi Parisienne &amp; Pilz-Rahmsauce</i>	39,90
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Krosse Blutwurst mit Calvados-Äpfeln, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	26,90
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Kalbsnieren mit Estragon-Senf-Rahm &amp; Gnocchi Parisienne</i>	29,90
STEAK TARTARE CLASSIQUE <i>Klassisches Steaktatar</i>	26,90
STEAK TARTARE ROYAL <i>Steaktatar mit Trüffelcrème</i>	29,90
STEAK TARTARE IMPÉRIAL <i>Steaktatar mit Imperial Caviar und Crème Fraiche</i>	99,90
CORDON BLEU, SALADE MESCLUN <i>Kalbschnitzel mit Gruyère und Schinken gefüllt &amp; Mesclun-Salat</i>	39,90

### GRILLADES

FILET MIGNON <i>US-Prime Filet vom Grill - + Hummer à 39,90</i>	59,90
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
TOURNEDOS DE FILET AU POIVRE VERT <i>US-Prime Rinderfilet-Médailleurs mit Pfeffer-Rahmsauce</i>	39,90
CHATEAUBRIAND POUR DEUX <i>US-Prime Tenderloin vom Lavastein-Grill für 2 Pers.</i>	119,90
ENTRECÔTE <i>US Prime Rib-Eye-Steak vom Lavastein-Grill</i>	49,90
<i>Pommes Frites, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Café-de-Paris-Sauce, Grill-Gemüse, Crème-Spinat, karamellisierte Zwiebeln, Rahm-Champignons, Kartoffelpüree, Knoblauchbrot</i>	<b>Beilagen 6,90</b> <b>Saucen 4,90</b>

Keine separaten Zahlungen möglich!