

# MON AMIE MAXI

## FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

### SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	16,99
CONSOMMÉ CÉLÉSTINE <i>Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Crêpes-Streifen</i>	13,99
BISQUE DE HOMARD <i>Hummerschaumsüppchen mit Garnelen</i>	24,99

### HORS D'ŒUVRES

BAGUETTE ET SES DEUX ACCOMPAGNEMENTS <i>Baguette mit Fleur de Sel-Butter und Kräuter-Crème</i>	4,99
SASHIMI DE SAUMON „KING ORA“, CITRON & RAIFORT <i>King Ora Lachs-Sashimi mit Zitronen-Meerrettich-Sauce, Kapern, Zwiebeln</i>	24,99
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i>	24,99
SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi-Räucherlachs mit Toast</i>	26,99
CAVIAR IMPÉRIAL <i>50g Imperial Caviar mit Kartoffelschnee und Crème-Fraiche</i>	149,99
LE PETIT IMPÉRIAL <i>US-Rinderfilet-Tatar mit Impérial Caviar und Crème Fraiche</i>	69,99
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	22,99
SALADE GRAND BLEU <i>Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing und krossem Speck</i>	21,99
HUÎTRES ROCKEFELLER <i>Austern mit Spinat &amp; Sauce Hollandaise überbacken</i>	Ab 3 Stk. pro Stk. 7,99
L'ASSIETTE DU PÊCHEUR ROYAL <i>Shrimps-Cocktail, Räucherlachs und Imperial-Caviar-Ei</i>	29,99
GNOCCHI À LA PARISIENNE & CHAMPIGNON <i>Gnocchi à la Parisienne mit Champignon</i>	18,99
OEUF CAVIAR <i>½ Bio-Ei mit Imperial-Caviar mit süß-pikanter Senf-Sauce</i>	Ab 3 Stk. Pro Stk. 9,99
ESCARGOTS FAÇON CAFÉ DE PARIS <i>Schnecken in Café de Paris Butter</i>	21,99
TERRINE DE FOIE GRAS <i>Hausgemachte Gänsestopfleber-Pastete mit Portwein-Gelee &amp; Brioche</i>	29,99
COCKTAIL DE HOMARD <i>Hummer Cocktail</i>	33,99
SALADE DE CREVETTES, HARICOT VERT & AVOCAT <i>Shrimps-Salat mit grünen Bohnen und Avocado</i>	21,99

### ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

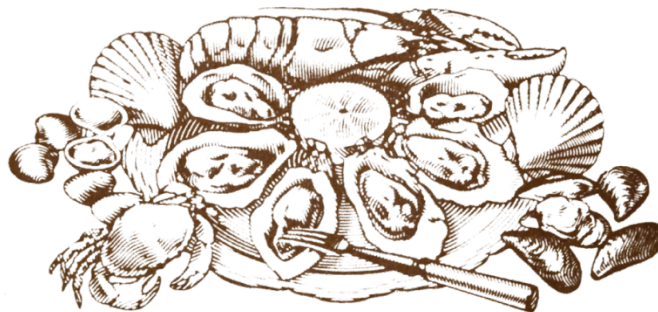
EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION  
UNSERER KALTEN UND WARMEN  
VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER  
FULMINANTE ÉTAGÈRE

pro Pers. 49,99  
ab 2 Personen

### POISSONS

RAGOUT DE HOMARD <i>Hummer Ragout mit Hummerschaum und Kartoffelpüree</i>	49,99
MOULES À LA CRÈME & POMMES FRITES <i>Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sauce mit Pommes Frites</i>	34,99
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière</i>	Tagespreis
LOUP DE MER GRILLÉ À LA GRENOBLOISE <i>Gegrillter Wolfsbarsch „Butterfly“ mit Kapern-Zitronen-Sauce</i>	69,99
SAUMON "KING ORA", ÉPINARD À LA CRÈME <i>Gebratener Lachs „King Ora“ mit Crème-Spinat</i>	36,99
TURBOT À LA MATHIEUX <i>Gegrillter Steinbutt mit getrüffelten Schwarzwurzeln</i>	49,99
GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT <i>Jumbo Shrimps mit Noilly-Prat-Butter und Grill-Zitrone</i>	38,99

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE MISÉRABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
59,99	119,99	189,99	399,99
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 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>	119,96	59,98	29,99
BELON <i>Austern Belon</i>	199,96	99,98	49,99
GILLARDEAU <i>Austern Gillardeau</i>	159,96	79,98	39,99
HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Austern-Verkostung</i>	159,96	79,98	39,99

### PLATS PRINCIPAUX

CANARD DU RÔTISSOIRE – SPECIALITÉ DE LA MAISON !!!! <i>Ganze Rôtisserie-Ente mit Enten-Jus &amp; Milles-Feuilles-Kartoffeln</i>	99,99
BOUDIN BLANC À LA TRUFFE <i>Getrüffelte Bratwurst nach französischer Art vom Bio-Hof-May (Exklusiv für die Mook Group) mit Kartoffelpüree und Trüffeljus</i>	29,99
HACHIS PARMENTIER AU GRATIN <i>Gratiniertes französisches Hackfleisch-Kartoffelaufguss</i>	23,99
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Krosse Blutwurst mit Apfel, Röstzwiebeln &amp; Milles-Feuilles-Kartoffeln</i>	29,99
SALADE NIÇOISE <i>Nizza Salat mit Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln &amp; Oliven</i>	28,99
RIS DE VEAU À LA MATHIEUX <i>Kalbsbries mit getrüffelten Schwarzwurzeln</i>	39,99
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Kalbsnieren mit Estragon-Senf-Rahm &amp; Gnocchi Parisienne</i>	36,99
STEAK TARTARE <i>Steaktatar mit Caviar / oder mit Trüffelcrème / oder klassisch</i>	99,99 / 29,99 / 26,99
BOEUF BOURGUIGNON <i>Rindergulasch „Bourguignon-Style“ mit Kartoffelpüree</i>	33,99
ÉMINCÉ DE BOEUF AVEC CHAMPIGNON DE PIERRE <i>Rindergeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce &amp; Milles-Feuilles-Kartoffeln</i>	39,99

### GRILLADES

STEAK HACHÉ AU POIVRE, POMMES ALLUMETTES <i>Medium gebratenes Rindertatar mit Pfeffer-Sauce &amp; Streichholz-Kartoffeln</i>	32,99
FILET MIGNON <i>US-Prime Filet vom Grill - + Hummer à 39,90</i>	79,99
FILET ROSSINI <i>US-Filet vom Grill mit Foie Gras, Spinat &amp; Trüffeljus</i>	99,99
CÔTELETTES D'AGNEAU, TARTINES PROVENÇALES <i>Gegrillte Lamm-Koteletts mit provenzalischen Tartines</i>	49,99
CHATEAUBRIAND POUR DEUX <i>US-Prime Tenderloin vom Grill für 2 Pers.</i>	159,99
ENTRECÔTE <i>US Prime Ribeye vom Grill</i>	69,99

Pommes Frites, Knoblauchbrot, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Kartoffelpüree, Café de-Paris-Sauce, Sauce Hollandaise, Crème-Spinat, Butter-Erbsen, Gnocchi Parisienne, Milles-Feuilles-Kartoffeln  
Beilagen 7,99 Saucen 4,99

Keine separaten Zahlungen möglich!