Mon Amie Maxi

French Brasserie & Raw Bar

SOUPES

SOUPE À L`OIGNON GRATINÉE **18,99**
Gratinierte Zwiebelsuppe

BISQUE DE HOMARD **24,99**
Hummerschaumsüppchen mit Garnelen

HORS D'ŒUVRES

PAIN MAISON & BEURRE DEMI-SEL **4,99**
Hausgebackenes Brot & gesalzene Butter

CALAMARS GRILLÉS **26,99**
Butterzarte Calamari-Ringe mit Zucchini, Zitrone & frischen Kräutern

OS À MOELLE À LA MAXI **24,99**
Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz

SALADE DE MESCLUN AU CHÈVRE CHAUD **22,99**
Mesclun-Salat mit warmem, knusprig gebackenem Ziegenkäse-Bällchen

CAVIAR IMPÉRIAL **149,99**
50g Imperial Caviar mit Kartoffelschnee und Crème-Fraîche

COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE **24,99**
Shrimp Cocktail Marie Rose

SALADE GRAND BLEU **22,99**
Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing und krossem Speck

HUÎTRES ROCKEFELLER ..... **ab 3 Stk., pro Stk. 7,99**
Austern mit Spinat & Sauce Hollandaise überbacken

GNOCCHI À LA PARISIENNE & CHAMPIGNON **19,99**
Gnocchi à la Parisienne mit Champignon

ŒUF CAVIAR ..... **ab 3 Stk., pro Stk. 9,99**
½ Bio-Ei mit Imperial-Caviar und süß-pikanter Senf-Sauce

ESCARGOTS CAFÉ DE PARIS **18,99**
Schnecken in Café-de-Paris-Butter

COCKTAIL DE HOMARD **33,99**
Hummer Cocktail

CAMEMBERT CUIT AU FOUR, MIEL DE LAVANDE **21,99**
Gebackener Camembert mit Lavendel-Honig

ÉTAGÈRE SPECTACULAIRE

EINE SPEKTAKULÄRE MEERESFRÜCHTE ÉTAGÈRE:

Étagère mit Calamari-Ringen, gegrilltem Lobster Tail, Caviar-Bio-Ei, Garnelen in Noilly-Prat-Sauce, Hummer-Shot & Austern Rockefeller **99,99 €**

POISSONS

SAUMON LABEL ROUGE, EPINARD & BÉARNAISE **39,99**
Mit lavendel-Honig glasierter Label Rouge Lachs, Sauce Béarnaise & Rahmspinat

LOUP DE MER GRILLÉ, AIL CONFIT & RATATOUILLE **49,99**
Wolfsbarsch vom Lavastein-Grill mit konfiertem Knoblauch & Ratatouille

MOULES À LA CRÈME & POMMES FRITES **36,99**
2 Pfund Imperial-Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sauce mit Pommes

SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE ..... **Tagespreis**
Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière

GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT **39,99**
Jumbo Shrimps mit Noilly-Prat-Butter und Grill-Zitrone

STEAK DE THON À LA NIÇOISE **36,99**
Thunfisch-Steak mit den typischen Zutaten eines klassischen Niçoise-Salats

RAGOÛT DE HOMARD **49,99**
Hummer-Ragoût mit Hummerschaum und Kartoffelpüree

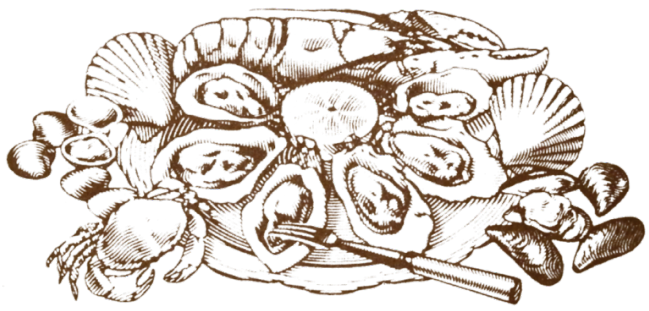
LOUP DE MER POCHÉ, BEURRE BLANC AU CAVIAR **99,99**
Pochierter Wolfsbarsch mit Caviar-Beurre-Blanc, Kartoffelpüree & Erbsen

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes Frites, Pommes Duchesse, Knoblauchbrot, Ratatouille, Kartoffelpüree, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, Crème-Spinat, Butter-Erbsen, Gnocchi Parisienne, Butter-Möhren, sautierte Champignons, Pfefferrahmsauce, Kartoffel-Lauch-Gemüse

Beilagen 7,99 ***Saucen 4,99***

ÉTAGÈRES



LE MISÉRABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
59,99	**119,99**	**219,99**	**399,99**
6 AUSTERN	6 AUSTERN	12 AUSTERN	24 AUSTERN
4 CREVETTE ROSÉ	HUMMER COCKTAIL	1 HUMMER	2 HUMMER
IMPERIAL MUSCHELN	6 CREVETTE ROSÉ	12 CREVETTE ROSÉ	18 CREVETTE ROSÉ
SHRIMP MARIE ROSE	SHRIMP MARIE ROSE	SHRIMP MARIE ROSE	SHRIMP MARIE ROSE
	IMPERIAL MUSCHELN	IMPERIAL MUSCHELN	IMPERIAL MUSCHELN
		CALAMARI	CALAMARI
		2 CAVIAR EIER	50g CAVIAR

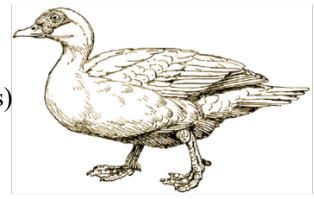
HUÎTRES

	24 Stk.	12 Stk.	6 Stk.
FINE DE CLAIRE „SPÉCIALE“ *Austern Fine de Claire*	119,96	59,98	29,99
BELON *Austern Belon*	199,96	99,98	49,99
GILLARDEAU *Austern Gillardeau*	159,96	79,98	39,99
HUÎTRES DÉGUSTATION *Austern-Verkostung*	159,96	79,98	39,99

PLATS PRINCIPAUX

SPECIALITÉ DE LA MAISON

CANARD DU ROTISSOIRE
(Pour 2 Personnes)
99,99



Ganz knusprige Freilandente für 2 Personen mit Enten-Jus & Pommes Duchesse

SUPRÊME DE POULET À LA VICHYSSOISE **39,99**
Suprême von PIO-Maishähnchen mit cremigem Kartoffel-Lauch-Gemüse

BOUDIN NOIR À LA MAXI **27,99**
Krosse Blutwurst mit Calvados-Apfel, Röstzwiebeln & Kartoffelpüree

ÉMINCÉ DE BŒUF & CHAMPIGNON DE PIERRE **39,99**
Rindergeschnetzeltes mit Estragon-Champignon-Rahmsauce & Pommes

SALADE LE GRAND COQ **29,99**
Großer gemischter Low-Carb-Salat mit gegrilltem PIO-Hähnchen-Paillard

ROGNONS DE VEAU, MOUTARDE ET ESTRAGON **36,99**
Kalbsnieren vom Tierwohl-Label „Beter Leven“ mit Estragon-Dijon-Senf-Rahmsauce und Gnocchi à la Parisienne

STEAK TARTARE ..... **99,99 / 33,99 / 29,99**
Steaktatar mit Caviar / oder mit Trüffelcrème / oder klassisch

JOUE DE VEAU À LA BOURGUIGNONNE **39,99**
Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunder-Jus mit Kartoffelpüree

RIS DE VEAU, POIREAUX À LA CRÈME **39,99**
Kross gebratenes Kalbsbries mit cremigem Kartoffel-Lauch-Gemüse

USDA FILET MIGNON **79,99**
US-Rinderfilet vom Lavastein-Grill
Upgrade mit Hummerschwanz à 39,99

CÔTELETTES D'AGNEAU, RATATOUILLE **49,99**
Gegrillte Lammkoteletts vom Lavastein-Grill mit Ratatouille

ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE AU POIVRE **69,99**
Ribeye vom Lavastein-Grill mit klassischer Pfefferrahmsauce

USDA CHATEAUBRIAND POUR DEUX **149,99**
USDA Tenderloin vom Lavastein-Grill für 2 Personen

PARIS-TOKYO CHEESEBURGER **29,99**
Miyazaki-Wagyu-Burger mit Brioche, Gruyère, Zwiebeln, Dijonaise & Cornichons

Keine separaten Zahlungen möglich, alle Preise in Euro inkl. Mwst