

MON AMIE MAXI

FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

SOUPES

| | |
|---|-------|
| SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i> | 14,90 |
| CONSOMMÉ CÉLÉSTINE <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 |
| SASHIMI DE SAUMON „KING ORA“, CITRON & RAIFORT <i>King Ora Lachs-Sashimi mit Zitronen-Meerrettich-Sauce, Kapern, Zwiebeln</i> | 24,90 |
| OS À MOELLE À LA MAXI <i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i> | 22,90 |
| SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi-Räucherlachs mit Toast</i> | 24,90 |
| CAVIAR IMPÉRIAL <i>50g Imperial Caviar mit Kartoffelschnee und Crème-Fraiche</i> | 139,90 |
| 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 & 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> | 18,90 |
| TERRINE DE FOIE GRAS <i>Hausgemachte Gänsestopfleber-Pastete mit Portwein-Gelee & Brioche</i> | 29,90 |
| COCKTAIL DE HOMARD <i>Hummer Cocktail</i> | 29,90 |
| SALADE DE CREVETTES, HARICOT VERT & AVOCAT <i>Shrimps-Salat mit grünen Bohnen und Avocado</i> | 19,90 |

ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

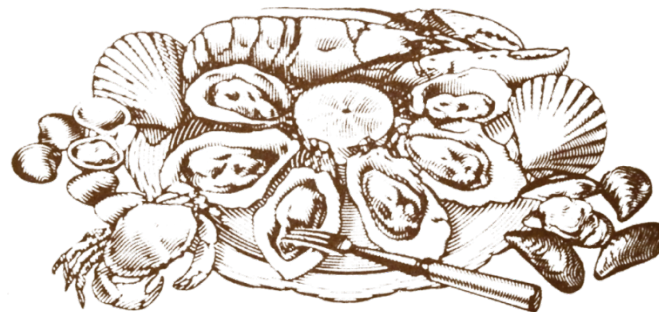
EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION
UNSERER KALTEN UND WARMEN
VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER
FULMINANTE ÉTAGÈRE

pro Pers. 39,90
ab 2 Personen

POISSONS

| | |
|--|------------|
| RAGOUT DE HOMARD <i>Hummer Ragout mit Hummerschaum und Kartoffelpüree</i> | 49,90 |
| MOULES À LA CRÈME & POMMES FRITES <i>Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sauce mit Pommes Frites</i> | 33,90 |
| 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> | 69,90 |
| SAUMON "KING ORA", ÉPINARD À LA CRÈME <i>Gebratener Lachs „King Ora“ mit Crème-Spinat</i> | 36,90 |
| TURBOT À LA MATHIEUX <i>Gegrillter Steinbutt mit getrüffelten Schwarzwurzeln</i> | 49,90 |
| GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT <i>Jumbo Shrimps mit Noilly-Prat-Butter und Grill-Zitrone</i> | 38,90 |

PLATEAUX DE FRUITS DE MER



| LE MISÉRABLE | LE ROYAL | LE MAXI | LE MOOK |
|--|--|---|---|
| 59,90 | 109,90 | 179,90 | 389,90 |
| 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 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> | 115,60 | 57,80 | 28,90 |
| BELON <i>Austern Belon</i> | 199,60 | 99,80 | 49,90 |
| GILLARDEAU <i>Austern Gillardeau</i> | 159,60 | 79,80 | 39,90 |
| HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Austern-Verkostung</i> | 159,60 | 79,80 | 39,90 |

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|---|-----------------------|
| CANARD DU RÔTISSOIRE – SPECIALITÉ DE LA MAISON !!!! <i>Ganze Rôtisserie-Ente mit Enten-Jus & Milles-Feuilles-Kartoffeln</i> | 89,90 |
| 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> | 29,90 |
| HACHIS PARMENTIER AU GRATIN <i>Gratiniertes französisches Hackfleisch-Kartoffelaufguss</i> | 23,90 |
| BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Krosse Blutwurst mit Apfel, Röstzwiebeln & Milles-Feuilles-Kartoffeln</i> | 29,90 |
| SALADE NIÇOISE <i>Nizza Salat mit Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln & Oliven</i> | 26,90 |
| RIS DE VEAU À LA MATHIEUX <i>Kalbsbries mit getrüffelten Schwarzwurzeln</i> | 39,90 |
| ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Kalbsnieren mit Estragon-Senf-Rahm & Gnocchi Parisienne</i> | 36,90 |
| 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 CHAMPIGNON DE PIERRE <i>Rindergeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce & Milles-Feuilles-Kartoffeln</i> | 39,90 |

GRILLADES

| | |
|---|--------|
| STEAK HACHÉ AU POIVRE, POMMES ALLUMETTES <i>Medium gebratenes Rindertatar mit Pfeffer-Sauce & Streichholz-Kartoffeln</i> | 32,90 |
| FILET MIGNON <i>US-Prime Filet vom Grill - + Hummer à 39,90</i> | 69,90 |
| FILET ROSSINI <i>US-Filet vom Grill mit Foie Gras, Spinat & 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 Grill für 2 Pers.</i> | 139,90 |
| ENTRECÔTE <i>US Prime Ribeye vom Grill</i> | 59,90 |

Pommes Frites, Knoblauchbrot, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Kartoffelpüree, Café de-Paris-Sauce, Sauce Hollandaise, Crème-Spinat, Butter-Erbsen, Gnocchi Parisienne, Milles-Feuilles-Kartoffeln
Beilagen 7,90 Saucen 4,90

Keine separaten Zahlungen möglich!