

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	16,99
<i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	
BISQUE DE HOMARD	24,99
<i>Hummerschaumsüppchen mit Garnelen</i>	

HORS D'ŒUVRES

BAGUETTE ET SES DEUX ACCOMPAGNEMENTS	4,99
<i>Baguette mit Fleur de Sel-Butter</i>	
CRABE ROYAL D'ALASKA	39,99
<i>Pochierte Königskrabben-Beine mit Crème-Spinat & Krustentierschaum</i>	
CALAMARS GRILLÉS À L'AIL & L'HUILE D'OLIVE	24,99
<i>Baby-Kalamari vom Lavastein-Grill mit Olivenöl und Knoblauch</i>	
OS À MOELLE À LA MAXI	24,99
<i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i>	
CAMEMBERT CUIT AU FOUR AU MIEL DE LAVANDE	21,99
<i>Gebackener Camembert mit Lavendel-Honig</i>	
CAVIAR IMPÉRIAL	149,99
<i>50g Imperial Caviar mit Kartoffelschnee und Crème-Fraîche</i>	
OEUF À LA TRUFFE	19,99
<i>Getrüffelt Bio-Ei auf Crème-Spinat mit Trüffelschaum</i>	
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE	22,99
<i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	
SALADE GRAND BLEU	21,99
<i>Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing und krossem Speck</i>	
HUÎTRES ROCKEFELLER	Ab 3 Stk. pro Stk. 7,99
<i>Austern mit Spinat & Sauce Hollandaise überbacken</i>	
GNOCCHI À LA PARISIENNE & CHAMPIGNON	18,99
<i>Gnocchi à la Parisienne mit Champignons</i>	
OEUF CAVIAR	Ab 3 Stk. Pro Stk. 9,99
<i>½ Bio-Ei mit Imperial-Caviar mit süß-pikanter Senf-Sauce</i>	
ESCARGOTS FAÇON CAFÉ DE PARIS	18,99
<i>Schnecken in Café de Paris Butter</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS	29,99
<i>Hausgemachte Gänsestopfleber-Pastete mit Portwein-Gelee & Brioche</i>	
COCKTAIL DE HOMARD	33,99
<i>Hummer Cocktail</i>	
ARTICHAUT ENTIER "PRINCE DE BRETAGNE"	27,99
<i>Ganze pochierte Artischocke „Prince de Bretagne“ mit zweierlei Dips</i>	

ÉTAGÈRE
SPECTACULAIRE

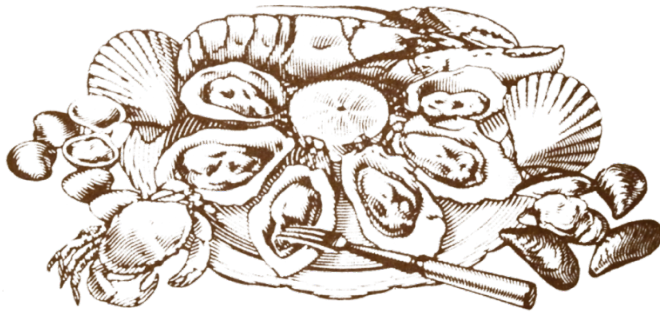
EINE SPEKTAKULÄRE SEAFOOD ETAGÈRE MIT:

*Alaskan King Crab Legs, Austern Rockefeller, Lobster Tail,
Noilly Prat Shrimps und Hummer Shot* (Für 2 Personen) 119,99

POISSONS

MOULES À LA CRÈME & POMMES FRITES	36,99
<i>2 Pfund Imperial Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sauce mit Pommes</i>	
SALADE NIÇOISE	28,99
<i>Nizza Salat mit Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln & Oliven</i>	
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE	Tagespreis
<i>Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière</i>	
LOUP DE MER GRILLÉ, CÂPRES & POMMES DE TERRE	49,99
<i>Gegrillter Wolfsbarsch mit Kapern-Beurre-blanc & Drillingskartoffeln</i>	
SAUMON "KING ORA", ÉPINARD & SAUCE BÉARNAISE	39,99
<i>Gebratener Lachs „King Ora“ mit Crème-Spinat & Sauce Béarnaise</i>	
GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT	39,99
<i>Jumbo Shrimps mit Noilly-Prat-Butter und Grill-Zitrone</i>	
CALAMARS GRILLÉS À L'AIL & L'HUILE D'OLIVE	36,99
<i>Baby-Kalamari vom Lavastein-Grill mit Olivenöl und Knoblauch</i>	
RAGOUT DE HOMARD	49,99
<i>Hummer Ragout mit Hummerschaum und Kartoffelpüree</i>	

ÉTAGÈRES



LE MISÉRABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
59,99	119,99	219,99	399,99
6 AUSTERN 4 CREVETTES ROSÉS IMPERIAL MUSCHELN SHRIMP MARIE ROSE	6 AUSTERN HUMMER COCKTAIL 6 CREVETTES ROSÉS SHRIMP MARIE ROSE IMPERIAL MUSCHELN	12 AUSTERN 1 HUMMER 12 CREVETTES ROSÉS SHRIMP MARIE ROSE IMPERIAL MUSCHELN ALASKAN KING CRAB 2 CAVIAR EIER	24 AUSTERN 2 HUMMER 18 CREVETTES ROSÉS SHRIMP MARIE ROSE IMPERIAL MUSCHELN ALASKAN KING CRAB 50g CAVIAR

HUÎTRES

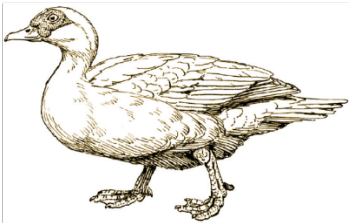
	24 Stk.	12 Stk.	6 Stk.
FINE DE CLAIRE "SPÉCIALE"	119,96	59,98	29,99
<i>Austern Fine de Claire</i>			
BELON	199,96	99,98	49,99
<i>Austern Belon</i>			
GILLARDEAU	159,96	79,98	39,99
<i>Austern Gillardeau</i>			
HUÎTRES DÉGUSTATION	159,96	79,98	39,99
<i>Austern-Verkostung</i>			

PLATS PRINCIPAUX

CANARD DU
ROTISSOIRE
(Pour 2 Personnes)

99,99

SPECIALITÉ DE LA MAISON



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

BOUDIN NOIR À LA MAXI	27,99
<i>Krosse Blutwurst mit Calvados-Äpfel, Röstzwiebeln & Kartoffelpüree</i>	
RIS DE VEAU, POMMES DAUPHINE & MOUSSE DE TRUFFE	39,99
<i>Kross gebratenes Kalbsbries, Pommes Dauphine, Trüffelschaum & Kalbsjus</i>	
PAILLARD DE POULET AU ROQUEFORT	26,99
<i>Hähnchen-Paillard von Tierwohl-Label PIO mit Roquefort-Kruste & Crème-Spinat</i>	
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON	36,99
<i>Kalbsnieren vom Tierwohl-Label „Beter Leven“ mit Estragon-Dijon-Senf-Rahm Sauce und Gnocchi à la Parisienne.</i>	
STEAK TARTARE	99,99 / 29,99 / 26,99
<i>Steaktatar mit Caviar / oder mit Trüffelcrème / oder klassisch</i>	
BOEUF BOURGUIGNON	36,99
<i>Rindergulasch „Bourguignon-Style“ mit Kartoffelpüree</i>	
ÉMINCÉ DE BOEUF & CHAMPIGNON DE PIERRE	39,99
<i>Rindergeschnetzeltes mit Estragon-Champignon-Rahmsauce & Pommes</i>	
USDA FILET MIGNON	79,99
<i>US-Rinderfilet vom Lavastein-Grill + Upgrade mit Hummerschwanz à 39,99</i>	
USDA FILET ROSSINI	99,99
<i>US-Rinderfilet vom Lavastein-Grill mit Foie Gras, Spinat & Trüffeljus</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU, HARICOTS VERTS	49,99
<i>Gegrillte Lammkoteletts vom Lavastein-Grill mit grünen Bohnen</i>	
ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE AU POIVRE	69,99
<i>Ribeye vom Lavastein-Grill mit klassischer Pfefferrahmsauce</i>	

Pommes Frites, Pommes Duchesse, Knoblauchbrot, grüne Speck-Bohnen, Kartoffelpüree, Café de Paris-Sauce, Sauce Hollandaise, Crème-Spinat, Butter-Erbsen, Gnocchi Parisienne, Butter-Möhren, sautierte Champignons, Pfefferrahmsauce.
Beilagen 7,99 Saucen 4,99