



## Empfehlung

### Empfehlungen

Hausgebeizter `Graved Lachs`  
mit Kartoffelrösti, Honig-Dill-  
Schmand und Salat Bouquet **14,50 €**

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
à l'orange mit Kartoffelgratin  
und Pastinakengemüse **22,50 €**

Hirschrücken mit Maronen-Blumenkohl-  
Gemüse, Herzoginkartoffeln  
und Preiselbeerjus **26,80 €**

### Austern

Fine de Claire ½ Dutzend **18,00 €**  
1 Dutzend **34,00 €**

Austern mit Rotweinschalotten  
auf Pumpernickel

Les huitres avec échalotes au vin rouge  
et pain noir de Westphalie

Oysters with red wine-shallots  
an pumpernickel

**Moules frites 18,50 €**

Miesmuscheln in Weißwein-Pernod-Sud  
mit Pommes Frites

Mussels in white wine-pernod-broth  
with french fries



## Tageskarte

15. bis 19. Oktober 2018

### Tagesgericht

#### Plat du jour

wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

**10,50 €**

#### Lundi

Lauchsuppe

#### Steak frites

Kalbsteak vom Grill

mit Tomaten-Zucchini-gemüse, Pommes  
Frites und Pfefferhollandaise

#### Mardi

Suppe von Strauchtomaten

#### Boeuf à la mode

Feiner Burgunderbraten,

in Wurzelgemüse und Rotwein geschmort,  
dazu grüne Bohnen und Kartoffel-  
mousseline

#### Mercredi

Blumenkohlcrème

#### Lapin à l'estragon

Kaninchenkeule

mit Koriander-Möhren, Kartoffelgratin  
und Estragon-Senf-Sauce

#### Jeudi

Geflügelvelouté

#### Grillade `Brasserie le Paris`

Grillteller mit Hüftsteak, Steak Minute,  
Merguez, dazu Pariser Gemüse,  
Pommes Lyonnaise und dreierlei Dips

#### Vendredi

Fenchelcrème

#### Dorade royale

Frische Dorade vom Grill,  
mit Zitrone, Rosmarin und Lavendel gefüllt,  
dazu provenzalische Röstgemüse

#### Tous les jours

Végétarien

#### Champignon gratiné

Riesenchampignons, mit Blattspinat gefüllt  
und mit Roquefort gratiniert