



Empfehlung

Pfifferlinge

Feine Pfifferlingssuppe
mit frischen Kräutern **9,50 €**

Wildkräutersalat
mit sautierten Pfifferlingen **19,00 €**

Tranchen vom Lachsfilet
mit Rahmpfifferlingen,
Schloßkartoffeln und
Salatbouquet **23,50 €**

Kleines Wiener Schnitzel
mit Pfifferlingen à la crème,
Pommes Risolées und
Salatbouquet Pommes
Risolées und Salatbouquet **21,50 €**

Rosa gebratene
Kalbs medaillons mit
sautierten Pfifferlingen
und Kartoffelgratin **27,50 €**

Grand Dessert «Brasserie le
Paris» mit kleiner Crème
brûlée, Mousse au Chocolat,
Macaron und französischer
Apfeltarte **9,50 €**



Tageskarte

13. August bis 17. August 2018

Tagesgericht

Plat du jour

wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

10,50 €

Lundi

Erbsen-Minz-Crème

Steak frites

Pfeffersteak vom Kalb mit hausgemachten
Pommes Frites, grünen Bohnen und
Madagaskarpfeffer-Rahmsauce

Mardi

Strauchtomatensuppe

Suprême de volaille

Französischen Maispoulardenbrust,
mit jungem Spinat gefüllt, dazu
Kräuterbandnudeln in Roquefortcrème.

Mercredi

Geflügelvelouté

Rosbif

Roastbeef - rosa- mit Pommes Lyonnaise
und Sauce Tartare

Jeudi

Blumenkohl-Kokos-Currysuppe

Steak haché

Feines Kalbshacksteak vom Grill mit
Pfifferlingen à la crème und Kartoffel-
Selleriepüree

Vendredi

Fenchel-Orangensuppe

Filet de sandre, lavande

Zanderfilet in Lavendelbutter gebraten mit
Kartoffel-Rote Beete-Ragout und Limonen-
Beurre Blanc

Tous les jours

Végétarien

Tarte flambée aux poires et roquefort

Flammkuchen mit Birne und Roquefort