

Salades

SALAT NIÇOISE	11,00
mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Ei, Oliven und mariniertem Thunfisch Salade Niçoise avec du thon marinés	
CAESAR SALAT MIT PARMESAN DRESSING	9,50
-mit 3 Scampis	17,50
Salade romaine au parmesan -avec 3 gambas	

Entrées

ESCARGOTS À LA BOURGIGNON	½ DTZ	9,50
Weinbergschnecken in einer würzigen Schalotten-Petersilien-Knoblauchbutter Escargots vignerons gratinés au beurre d'ail, d'échalottes et de persil		
BERLINER SENFEIER		11,50
Bio-Landeis gebacken und Wachtelei in Senfsauce mit Zwiebelkuchen und Feldsalat Oeufs de poulet frits et caille à la sauce moutarde aux gateaux oignon et la doucette		
GEBRATENE JACOBSMUSCHELN		17,00
mit Tomatenmarmelade und Koriandersprossen an Reduktion von Karotte und Rote Beete Coquille St. Jaques sauté avec confiture de tomates et coriandre sur une réduction de la carottes et betterave		
TATAR VOM RINDERFILET MIT WINTERTRÜFFEL		18,50
pikant angemacht, Crème fraîche, roten Zwiebeln und Gewürzgurke Tartare de filet de bœuf truffé à la crème accompagnée d'un assaisonnement relevé aux capres, petit oignons et cornichons sur une tranche de pain campagne		

Potages

ZWIEBELCONSOMMÉ	9,50
mit „Epoisses“ Tortelloni Consommé de oignon aux « Epoisses » Tortelloni	
FISCHSUPPE	10,50
mit Safran und Aioli Croutons Soupe de poisson au safran et croûtons aioli	

Poisson

SCHOTTISCHES LACHSFILET « MÜLLERIN ART » 23,50
mit Butter, Kapern, Zitrone, Petersilie und Salzkartoffeln
Filet de saumon écossais « Meunière » avec le beurre, les câpres, le persil et pommes de terre

SALTIMBOCCA VOM STEINBUTT 26,00
mit Salbei, Lardo, Piquillos, Basilikumspinat und Polenta
Saltimbocca de turbot á la sauge et le lard, piquillos, épinard au basilic et polenta

Huitres

FINES DE CLAIRES „G“

3 Stück	7,50
6 Stück	15,00
12 Stück	28,00

TSARSKAYA

3 Stück	8,50
6 Stück	17,00
12 Stück	30,00

Plats végétarien

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI 15,00
mit Pilzen, Artischocken, Oliven und Tomaten
Gnocchi pomme de terre sautées aux champignons, artichauts, olives et tomates

TRÜFFELTAGLIATELLE 22,00
mit jungem Spinat in Fontina d'Aosta Käsesauce und Wintertrüffel
Tagliatelle aux truffes et épinard á la sauce de fromage Fontina d'Aosta

CHILI RIGATTONI 14,00
mit Büffelmozzarella, Frühlingslauch und pikanter Tomatensauce
Chili Rigattoni aux mozzarell de bufflonne á la sauce tomates et les oignons de printemps

Plats classique

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS	23,50
mit Pommes Frites und grünem Salat Entrecôte grillée avec beurre du « Café de Paris », frites et salade vert	
WIENER SCHNITZEL	21,00
mit Kartoffel-Radieschensalat oder Gurkensalat Escalope viennoise avec une salade pommes de terre et radis ou salade de concombre	
RINDERFILET	27,50
mit Kartoffelrisotto, grüne Pfeffersauce und jungem Gemüse Filet de bœuf au risotto de pommes de terre, sauce au poivre vert et légumes	

Pour Deux

CHÂTEAU BRIAND
400Gramm
am Tisch tranchiert
mit Kartoffelrisotto, grüner Pfeffersauce und jungem Gemüse
Château Briand au risotto de pommes de terre, sauce au poivre vert et légumes
Pro Person 29,00

Specialities

PERLHUHNBRUST	22,00
gefüllt mit Artischocken und Spinat, an Ziegenkäse-Blinis und Schwarzwurzeln Volailles Guinée rempli d'artichauts et les épinards et les blinis au fromage de chèvre et salsifis	
KALBS OSSO BUCCO	22,50
mit gegrillten Kräutersaitlingen, Gremolata, Semmelknödel und getrockneten Tomaten Osso Bucco de veau avec champignon grillés trompette, Gremolata, boulettes et tomate séchées	

Alle Preise in Euro und inklusive Mwst