



Bistro de Paris

Amuse bouche

* * *

Terrine von der Entenleber

Gewürztraminer-Gelee | Salat | Brioche

* * *

Coquilles Saint-Jacques

Karotte | Granatapfel | Granny Smith

* * *

Eismeer Kabeljau

Bouillabaisse | Schwarzer Reis | Fenchel | Sauce Rouille

* * *

Black Angus Rinderfilet

Cognac Peffersauce | gebratener Rosenkohl | Kartoffelgratin

* * *

Gateau au chocolat

Sake | Brombeere | Matchatee

95 EUR pro Person

Februar 2023



Bistro de Paris Vegan

Amuse bouche

* * *

Endivien Salat

Rote Bete | Pinienkerne | Rosa Beeren | Persimone

* * *

Karotten Ceviche

Granny Smith | Granatapfel | Fenchel

* * *

Kürbissuppe

Vadouvan | Chiliöl

* * *

Gerösteter Rosenkohl

Kartoffelstampf | Pommery- Senf | Lauchasche

* * *

Bananen Brûlée

Kokossorbet | Erdnuss | Kakao Nips

85 EUR pro Person

Februar 2023