

FRENCH CUISINE

Soupes

ZWIEBELSUPPE/SOUBE À L'OIGNON (VGT) 11,9
Zwiebelsuppe nach Art der Pariser Marktfrauen mit Gruyère-Käse-Brot überbacken.

FISCHSUPPE/BOUILLABAISSSE Vorsp. 18,9/Hauptsp. 29,9
Fischsuppe mit saisonalen Meeresfrüchten, einer Prise Meeresfrische und dem Aroma von Safran. Dazu ein Baguette mit gratiniertem Käse, begleitet von French-Aioli-Sauce.

Entrées

BEEF TARTARE/TARTARE DE BOEUF Vorsp. 16,5/Hauptsp. 28,9
Rindertatar (100 g) mit Kapern, Schalotten, Butter, Senf-Mayonnaise und Eigelb, serviert mit Baguette. Optional mit Black Tiger Garnele (+4,5).

SCHNECKEN/ESCARGOTS AU VIN ROUGE 16,5
8 Schnecken in Burgundersud, zart mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette.

«DÉJÀ VU» ZIEGENKÄSESALAT/CHÈVRE SALADE (VGT) 15,9
Karamellisierter Ziegenkäse auf frischem Salatbeet, begleitet von saisonalen Früchten, Roter Bete, einem Nuss-Mix und einer Feigen-Dijon-Vinaigrette.

CALAMARI FRITTIERT/CALAMARS FRITS 17,5
Knusprig frittierte Calamari, umhüllt von einer delikaten Panade, begleitet von einer köstlichen Sauce Tartare.

KRÄUTER-KNOBLAUCH BAGUETTE (VGT) 8,9
Knusprige Kräuter-Knoblauch Baguette Scheiben mit hausgemachter Café de Paris Butter, optional überbacken mit:

- Käse (+2,5).
- Trüffelpesto (+5,5).

GARNELEN IN KNOBLAUCH/CREVETTES À L'AIL 4,5/Stk.
Gegrillte Black Tiger Prawns in Tomaten-Knoblauch-Concassée, dazu Baguette.
Ab 4 Stk. erhältlich.

Pro Person verrechnen wir 3,9€ Gedeck.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter*Innen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

LE PIC BRASSERIE
LE PIC
MENU

FRENCH CUISINE

Les Plats Principaux

DRY AGED CÔTE DE BOEUF STEAK/35 MIN. 75
Ca. 450 g gereiftes Rindersteak am Knochen, serviert mit einer Honig-Rosmarin-Jus.

RIB EYE STEAK 34,5
Rib-Eye-Steak, serviert mit hausgemachten Frites. Optional mit 2 Stk. Garnelen (+9).

PFEFFERSTEAK/STEAK AU POIVRE/SURF & TURF 38
Rindersteak in Pfefferkruste, serviert mit cremiger Cognac-Pfefferjus und hausgemachten Frites. Optional mit 2 Stk. Black Tiger Garnelen (+9).

HÜHNERKEULEN IN BORDEAUX/COQ AU VIN 21,5
Hühnerkeule in Bordeaux-Wein geschmort mit Perlzwiebeln, Pilzen und Möhren, serviert mit Baguette.

ENTENBRUST/CANARD À LA MANGUE 32,9
Zartrosa gegrillte Entenbrust, serviert auf Mango-Chili-Risotto mit pikantem Harissa.

STEAK SANDWICH/CROQUE DELUXE 28,9
Buttertoast mit Steakstreifen, Käse, Senf-Mayonnaise und Spiegelei, serviert mit Frites.

BURGUNGER RIND/BOEUF BOURGUIGNON 24,9
Geschmorte Rinderschulter in Bordeauxsauce mit Möhren, Perlzwiebeln und Champignons.

WIR EMPFEHLEN GERNE EINE PASSENDE BEILAGE ZU JEDEM UNSERER HAUPTGERICHTE.
HAUSGEMACHTE FRITES / GEMISCHTER SALAT / RISOTTO / GRILLGEMÜSE / BAGUETTE

Les Végétariens

RATATOUILLE RISOTTO (VGT) 17,9
Cremiges Risotto, verfeinert mit Kräutern der Provence. Optional mit:

- Ziegenkäse (+4,9).
- 3 Stk. Black Tiger Garnelen (+13,5).
- Filetsteak-Streifen (+8,9).

STEAK D'AUBERGINE FARCIE (VGT) 19,9 Fetakäse gratiniert (+2,5).
Geschmorte Aubergine, gefüllt mit Ratatouille-Gemüse und Kichererbsen, garniert mit Blattsalat.

TRÜFFELPASTA/PÂTES AUX TRUFFES (VGT) 22,9
Feine Linguini-Nudeln, veredelt mit dem einzigartigen Aroma von schwarzen Trüffeln und einer herrlich cremigen Pinot-Blanc-Parmesan-Sauce.

LE PIC BRASSERIE
LE PIC
MENU

FRENCH CUISINE

Les poissons

LACHS MEDITERRAN/SAUMON GRILLÉ 28,9

Lachsfilet, umhüllt von einer Dijon-Parmesan-Kräuterkruste, serviert auf einem Spinatbeet.

WOLFSBARSCH/LOUP DE MER 31,5

Frisch gegrilltes Wolfsbarschfilet, perfekt zubereitet und auf einem Bett aus mediterranem Ratatouille-Gemüse serviert. Optional in knuspriger Brot-Crouton-Panade frittiert (+4).

MUSCHELN/MOULES CLASSIQUES 24,5

Klassischer Chardonnay-Weinsud mit Julienne-Karotten und Fenchel, serviert mit hausgemachten Frites.

Auf Anfrage bieten wir je nach Verfügbarkeit auch ein spezielles Fischgericht an.

Beilagen

HAUSGEMACHTE FRITES

- Klassisch (6,9) • Trüffel-Parmesan (8,9)

PARMESAN RISOTTO

- Klassisch (10,5) • Trüffel-Parmesan (12,5)

GEBRATENER BLATTSPINAT (6,5)

RATATOUILLE GEMÜSE (7,5)

BLATTSALAT

- Klein (5,9) • Groß (7,9)

GEMISCHTER SALAT

- Klein (6,5) • Groß (9,5) mit Feigen-Dijon-Senf-Dressing.

KÄSETELLER

- Klein (16,9) • Groß (24,9) mit Butter, Früchten, Nüssen, Konfitüre und Baguette.

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 11,9

Bourbon-Vanille-Ei-Creme mit knuspriger Zuckerschicht.

MOELLEUX AU CHOCOLAT 11,9

Schoko-Soufflé mit flüssigem Schokokern auf Fruchtspiegel.

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE 8,9

Cheesecake auf Biskuitteig. Ein cremiger Genuss mit dem Aroma von Bourbon-Vanille.

CRÊPE SUZETTE 32

Zarte Crêpes, am Tisch in Butter und Cognac flambiert, verfeinert mit frisch gepresster Orange - ein unvergleichliches Dessert!