



zu Gast im Restaurant Kunsthalle

Huitres (par pièce)

Spéciale de claires No2 6.50

Entrées froides et chaudes

Queue de homard froid 35.-
Hummerschwanz mit Cocktailsauce

Petit pot de moules 28.-
Muscheln LIPP in einem leichten
cremigen Fond

Soupe de poisson de roche façon LIPP 16.-
Fischsuppe mit Brotcroûtons, Rouille Sauce

Homard et poissons

Queue de homard façon LIPP 69.-
Hummerschwanz auf Blattspinat mit einer
Senfrahmsauce gratiniert und mit Cognac parfümiert

Sole de l'Atlantique grillée ou meunière 64.-
(400-500gr)
Ganze Seezunge grilliert oder in Butter gebraten,
Blattspinat und Salzkartoffeln

Spaghetti aux fruits de mer 48.-
tomates séchées, épinards en branche
Spaghetti mit Meeresfrüchten,
getrockneten Tomaten und Blattspinat

Grand pot de moules 38.-
Muscheln LIPP im leichten cremigen Fond

Plats ravigotants et choucroutes

Choucroute classique 39.-
Pistaziensaucisson, geräucherter Speck, Schweinehals
Frankfurter und Markknochen
Sauerkraut, Salzkartoffeln

Entrecôte de boeuf grillée au Café de Paris 49.-
Grilliertes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,
Pommes allumettes