

**Passierte Fischsuppe nach Marseiller Art**  
7.50

**Samosas von creolischer Blutwurst und Avocado Mousse**  
9.50

**französische Artischocke mit Sauce Vinaigrette**  
12.00

**Cocktail "Camarones" in Hot Chili –Tomatensauce  
mit Palmitosalat**  
12.50

**Überbackener Ziegenkäse auf buntem Salat**  
11.00

**Chicoreesalat mit „Tete de Moine“ Trauben und Walnuss**  
12.00

**Gefüllter Taschenkrebs mit Coleslaw Salat**  
14.50

**Assiette Makassar  
Gemischte Vorspeisenplatte mit Acrats de Morue  
und Riesengarnelen im Sesam-Mantel  
mit einem buntem Salat und drei verschiedenen Saucen**  
14.00

**"Moules Frites creole "**  
18.50

**Tartar de boeuf (Café de Paris)**  
22.00

**Entenbrust Indochine in Honig-Senfsauce mit  
Kartoffelgratin und Gemüse**  
29.50

**Saté-Spieße in Erdnussauce mit Reis und Gemüse  
oder auf Salat mit Süßkartoffeln**  
22.00

**Rinderfilet in grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse**  
33.00

**Lamm Provençal mit Kartoffelgratin und Gemüse**  
27.50

**Französische Jakobsmuscheln auf Lauch-Julienne  
in Chablis-Sauce mit rosa Pfeffer**  
29.50

**Scampis im Sesammantel  
mit kreolischer Sauce, Reis und Gemüse**  
24.00

**Fischeintopf „Mississippi Style“  
auf Wunsch scharf**  
26.50

**Französischer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce**  
8.50

**Crème brûlée**  
7.50

**Mangos und Maracuja mit Mascarpone**  
9.50

**Apfelgratin mit Zimt**  
8.50

**Französischer Käseteller**  
11.00 pro Person