



MAISON FONDÉE EN 1868
FRANCE



Geyerstraße 52 · 80469 München
Telefon 089 - 77 69 59
www.makassar.de

RESTAURANT - BAR

Cuisine Française et Cuisine des Îles



MAKASSAR

Nos Spécialités

| | |
|--|----------------------|
| Französische Artischocke mit Vinaigrette (nach Jahreszeit) | 14,00 € |
| Petite Salade du Marché Kleiner Salat, frisch vom Markt | 8,50 € |
| Soupe de Poisson du Port Passierte Fischsuppe nach Marseiller Art mit Käse, Croutons und Rouille | 12,50 € |
| Salade d'endives Tête de Moine, Raisins et Noix Chicoreesalat mit Tête de Moine, Trauben und Walnuß | 15,00 € |
| Salade des Boucaniers Bunter Salat mit Scampis, Avocados und Palmherzen | 19,50 € |
| Poisson du Jour des Halles frischer Fisch von den Hallen | (siehe Tagesangebot) |
| Tartare de Boeuf (Café de Paris) Tatar vom Rind auf Wunsch auch angebraten mit Pommes Frites und Salat | 26,00 € |
| Côtes d'Agneau à la Provencale Lammchops provenzialische Art mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse | 36,50 € |
| Entenbrust "Indochine" in Honig- Senfsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse | 36,50 € |
| Rinderfilet in Trüffelsaucex mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse | 40,00 € |
| Französischer Käseteller mit Brotkorb und Feigensenf | 14,50 € |
| Gratin de Pommes à la Cannelle Apfelgratin mit Zimt | 12,50 € |
| Crème Brûlée au Sucre Roux Karamalisierte Sahnecreme mit braunem Zucker | 10,50 € |
| Delice au chocolat Französischer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce | 10,50 € |

Alles Inklusiv Preise
(keine Kreditkarten und keine EC-Karten)
Zu Informationen über Zusatzstoffe und Allergene
verlangen Sie bitte unsere Extrakarte

Cuisine des Îles

| | |
|---|---------|
| Accras de Morue Sauce Créole Fischbällchen in Pfannkuchenteig Spezial Martinique | 13,50 € |
| Samosas von creolischer Blutwurst und Avocado Mousse | 13,50 € |
| "New Orleans Frühlingsrolle" gefüllt mit Geflügel und Gemüse | 12,50 € |
| Ravioles de Viande à Sauce Crêole Fleischtaschen mit creolischer Sauce und Salat | 12,50 € |
| Cocktail "Camarones" in Hot-Chilli-Tomatensauce mit Avocado | 13,50 € |
| Assiette Makassar Accras de Morue und Riesengarnelen im Sesammantel mit einem bunten Salat und creolischen Saucen 18,50 € | |
| Crevettes Royales en Manteau de Sésame Scampis im Sesammantel mit Reis und Gemüse | 34,00 € |
| Edelfischeintopf "Mississippi Style" mit Reis (auf Wunsch SCHARF) 34,00 € | |
| Chicken Wings with Sauce Barbecue Hühnerflügel mit Barbecuesauce, Reis und Gemüse | 18,50 € |
| Saté Makassar Gewürzte Hühnerspieße mit Erdnußsauce, Salat und Pommes Frites | 22,50 € |
| Pollo cubano Hühnchen nach kubanischer Art mit Süßkartoffeln und Gemüse | 25,00 € |
| „Colombo Antillais“ geschmortes Rind mit Reis und Gemüse | 28,00 € |
| Coupe Oasis Zitronensorbet mit rosa Grapefruit, Ananas und Wodka | 10,50 € |
| Parfait glacé coco-maracuja sauce à la mangue Halbgefrorenes von Cocos - Maracuja mit Mangosauce | 12,50 € |

