Mon Amie Maxi

Bockenheimer Landstraße 31, 60325 frankfurt
+49 69 71402121

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SOUPES

Soupe à l`oignon gratinée VEGETARISCH **18,99 €**
Gratinierte Zwiebelsuppe

Bisque de homard **24,99 €**
Hummerschaumsüppchen mit Garnelen

HORS D`ŒUVRES

Pain maison & beurre demi-sel VEGETARISCH — **4,99 €**
Hausgebackenes Brot & gesalzene Butter

Coeur de saumon fumé “balik-cut” — **29,99 €**
Lachs „Balik-Cut“ von der Frankfurter Räucherei Lachs & Moritz

Beignets de calamars, sauce tartare — **23,99 €**
Knusprig gebackene Calamari mit Sauce Tartare

Os à moelle à la maxi — **24,99 €**
Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz

Salade de mesclun au chèvre chaud VEGETARISCH — **18,99 €**
Mesclun-Salat mit warmen, knusprig gebackenem Ziegenkäse

Caviar impérial — **149,99 €**
50g Imperial Caviar mit Kartoffelschnee und Crème-Fraiche

Artichaut entier “prince de bretagne” — **27,99 €**
Ganze pochierte Artischocke „Prince de Bretagne“mit zweierlei Dips

Cocktail de crevettes marie rose — **22,99 €**
Shrimp Cocktail Marie Rose

Salade grand bleu — **21,99 €**
Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing und krossem Speck

Huîtres rockefeller — **7,99 €**
Austern mit Spinat & Sauce Hollandaise überbacken

Gnocchi à la parisienne & champignon VEGETARISCH — **18,99 €**
Gnocchi à la Parisienne mit Champignon

Oeuf caviar VEGETARISCH — **9,99 €**
½ Bio-Ei mit Imperial-Caviar mit süß-pikanter Senf-Sauce

Escargots façon café de paris — **18,99 €**
Schnecken in Café de Paris Butter

Cocktail de homard — **33,99 €**
Hummer Cocktail

Camembert cuit au four au miel de lavande VEGETARISCH — **21,99 €**
Gebackener Camembert mit Lavendel-Honig

POISSONS

Filet de merou croustillant à la nage safranée — **49,99 €**
Kross gebratener Zackenbarsch-Filet mit Safran-Tomaten-Muschel-Nage

Loup de mer grillé, ail confit & ratatouille — **49,99 €**
Wolfsbarsch vom Lavastein-Grill mit konfiertem Knoblauch & Ratatouille

Moules à la crème & pommes frites — **36,99 €**
2 Pfund Imperial Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sauce mit Pommes

Sole de l'atlantique à la meunière
Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière

Gambas sautées aux noilly prat — **39,99 €**
Jumbo Shrimps mit Noilly-Prat-Butter und Grill-Zitrone

Steak de thon à la niçoise — **36,99 €**
Thunfisch-Steak mit den typischen Zutaten eines klassischen Niçoise-Salats

Ragout de homard — **49,99 €**
Hummer Ragout mit Hummerschaum und Kartoffelpüree

Loup de mer poché, beurre blanc au caviar — **99,99 €**
Pochierter Wolfsbarsch mit Caviar-Beurre-Blanc, Kartoffelpüree & Erbsen

ÉTAGÈRES

Le misérable — **59,99 €**
6 Austern, 4 Crevette Rosé, Imperial Muscheln, Shrimp Marie Rose

Le royal — **119,99 €**
6 Austern, Hummer Cocktail, 6 Crevette Rosé, Shrimp Marie Rose, Imperial Muscheln

Le maxi — **219,99 €**
12 Austern, 1 Hummer, 12 Crevette Rosé, Shrimp Marie Rose, Imperial Muscheln, Balik-Cut Lachs, 2 Caviar Eier

Le mook — **399,99 €**
24 Austern, 2 Hummer, 18 Crevette Rosé, Shrimp Marie Rose, Imperial Muscheln, Balik-Cut Lachs, 50g Caviar

HUÎTRES

Fine de claire “spéciale” — **29,99 €**
Austern Fine de Claire

Belon — **49,99 €**
Austern Belon

Gillardeau — **39,99 €**
Austern Gillardeau

Huîtres dégustation — **39,99 €**
Austern-Verkostung

PLATS PRINCIPAUX

Supreme de poulet à la vichyssoise — **39,99 €**
Supreme von PIO-Maishähnchen mit cremigem Kartoffel-Lauch-Gemüse

Boudin noir à la maxi — **27,99 €**
Krosse Blutwurst mit Calvados-Apfel, Röstzwiebeln & Kartoffelpüree

Émincé de boeuf & champignon de pierre — **39,99 €**
Rindergeschnetzeltes mit Estragon-Champignon-Rahmsauce & Pommes

Salade le grand coq — **29,99 €**
Großer gemischter Low-Carb-Salat mit gegrilltem PIO-Hähnchen-Paillard

Rognons de veau, sauce moutarde et estragon — **36,99 €**
Kalbsnieren vom Tierwohl-Label „Beter Leven“ mit Estragon-Dijon-Senf-Rahm Sauce und Gnocchi à la Parisienne.

Steak tartare — **99,99 €**
Steaktatar mit Caviar / oder mit Trüffelcrème / oder klassisch

Joue de veau à la bourguignonne — **39,99 €**
Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunder-Jus mit Kartoffelpüree

Ris de veau, poireaux à la crème — **39,99 €**
Kross gebratenes Kalbsbries mit cremigem Kartoffel-Lauch-Gemüse

Usda filet mignon — **79,99 €**
US-Rinderfilet vom Lavastein-Grill + Upgrade mit Hummerschwanz à 39,99

Côtelettes d’agneau, ratatouille — **49,99 €**
Gegrillte Lammkoteletts vom Lavastein-Grill mit Ratatouille

Entrecôte grillée, sauce au poivre — **69,99 €**
Ribeye vom Lavastein-Grill mit klassischer Pfefferrahmsauce

Usda chateaubriand pour deux — **149,99 €**
USDA Tenderloin from the lava stone grill for 2 pers.

Paris-tokyo cheeseburger — **29,99 €**
Miyazaki Wagyu Burger mit Brioche, Gruyère, Zwiebeln, Dijonaise & Cornichons

Eine spektakuläre meeresfrüchte étagère — **99,99 €**
Étagère mit Lachs & Moritz Balik-Cut Lach, gegrilltem Lobster Tail, Caviar-Bio-Ei, Garnelen in Noilly-Prat-Sauce, Hummer-Shot & Austern Rockefeller

DESSERT

Tarte tatin VEGETARISCH — **15,99 €**
Karamellisierter Apfelkuchen, Blatterteig & Vanilleeis

Milles feuilles de framboise VEGETARISCH — **15,99 €**
Blätterteig mit Vanillecrème und Himbeeren

Crème brûlée VEGETARISCH — **15,99 €**
Crème Brûlée

Île flottante VEGETARISCH — **15,99 €**
Eisschnee, Karamell & Vanillesauce

Profitéroles, glace vanille, sauce au chocolat VEGETARISCH — **15,99 €**
Profiteroles mit Vanilleeis und Schokoladensauce

BAKED ALASKA (für 4 Personen) VEGETARISCH — **39,99 €**
Flambierte Eisbombe mit Baiser

Sorbet maison — **3,99 €**
Verschiedene Sorbets der Saison (pro Kugel)

Sélection de fromages VEGETARISCH — **18,99 €**
Variation von französischem Rohmilchkäse mit Chutney