

## VORSPEISEN

<b>FANGFRISCHE AUSTERN</b> „Fine de Claire“	je € 3,90
<b>DREI RIESEN DATTELN IM SPECKMANTEL</b> auf Kräuter-Crème-fraîche	€ 7,90
<b>HUMMER-SAFRAN-SCHAUM-SUPPE</b> mit Kresse und Kürbisöl	€ 8,90
<b>GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN</b> mit Baby-Spinat und Käseauswahl aus Frankreich	€ 9,50
<b>KLEINER ANTIPASTI-TELLER</b> mit Rote-Beete-Humus, Büffel Mozzarella, gefülltes Weinblatt mit Wildkräutereis, gegrillte Aubergine, Zucchini, Champignon, Artischocke, Paprika und Wildkräutersalat	€ 11,90
<b>GROSSER ANTIPASTI-TELLER</b> Kleiner Antipasti-Teller, zusätzlich mit Dattel im Speckmantel, Serrano Schinken und Crevette	€ 17,90
<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b> an lauwarmen Orangen-Fenchel-Salat in Teriyaki-Sauce	€ 12,90
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> an Roter Birne und karamellisierten Walnüssen und Wildkräutersalat	€ 13,90

## HAUPTGANG

<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI</b> gefüllt mit Mangold und Walnüsse, mit Fetaflocken in Basilikum-Sauce	€ 16,90
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI</b> gefüllt mit Hummer und Flageolet Bohnen in Safran-Salbei-Sauce	€ 17,90
<b>HAUSGEMACHTE SAFRAN-SPÄTZLE</b> mit Rinderstreifen, Safran und Champignons in Trüffel-Rahm-Sauce	€ 17,90
<b>TOMATISIERTE MAISPOULARDEN KEULE</b> nach persischer Art mit Safran-Reis, Berberitze, Pistazien und Mandeln	€ 17,90
<b>HAUSGEMACHTE BULLETE</b> vom Rind und Maispoularde gefüllt mit Aprikosen, Rosmarin-Drillinge an Schalotten-Portwein-Sauce und Wildkräutersalat	€ 17,90
<b>MIESMUSCHELN</b> in Weißwein-Kräuter-Sauce und getrüffelten Steakhouse-Pommes	€ 18,90
<b>ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK</b> mit hausgemachter Café de Paris Butter und getrüffelten Steakhouse Pommes an Wildkräutersalat	€ 19,90
<b>KALBSSCHNITZEL</b> mit Steakhouse Pommes und hausgemachter Safran-Aioli an Wildkräutersalat	€ 21,90
<b>PAPILLOTE „MASSI“</b> vom Edelfisch, Jakobsmuschel und Gamba mit Drillingen und Marktgemüse an Hummer-Schaum	€ 23,90
<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b> mit Backpflaumen, Baby-Spinat, Fetakäse und französischen lila Trüffel-Kartoffeln-Püree	€ 23,90
<b>ARGENTINISCHES ENTRECOT</b> mit Bratkartoffeln, Bacon und Gemüse-Tatar	€ 25,90



## DESSERT

<b>CREPE SUZETTE</b> mit Cointreau, Orangensaft hausgemachtem Eis	€ 7,50
<b>WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN</b> hausgemachtes warmes Schokoladentörtchen an hausgemachten Eis und Fruchtgarnitur	€ 8,50
<b>FEINSTE KÄSEAUSSWAHL AUS FRANKREICH</b> mit Feigensenf, Trauben und karamellisierten Walnüssen	€ 10,90

**SIE SUCHEN NACH EINER LOCATION FÜR IHRE FESTLICHEKEIT?  
ODER BENÖTIGEN EIN CATERING?**

**SPRECHEN SIE UNS AN, ODER SCHREIBEN UNS UNTER:  
INFO@MASSI-RESTAURANT.DE**