



Empfehlung

... les huîtres sont arrivées!

Fine de Claire

½ Dutzend 18,00 €
1 Dutzend 34,00 €

Les huitres avec échalotes
au vin rouge

Austern mit Rotwein-Schalotten

Oysters with red-wine shallots

... les moules sont arrivés!

Moules Frites

Miesmuscheln in
Weißwein-Pernod-Sud
mit Pommes Frites

Mussel with french fries
in white wine-pernod stock
with french fries

18,50 €

Tageskarte

16. bis 20. Oktober 2017

Plat du jour
soupe du jour ou salade

Business Lunch
wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

Lundi / Montag

Zucchini-creme Süppchen

Steak de veau grillé

Feines Kalbssteak vom Grill mit
Mediterranem Gemüse, Rosmarin
Kartoffeln und Zitronenthymian Jus

Mardi / Dienstag

Kürbissuppe

Coq au vin

Französische Maishähnchenbrust in
Rotwein und Wurzelgemüse geschmort mit
Petersilienkartoffeln

Mercredi / Mittwoch

Kalbsconsommé

Filet de porc

Medaillons vom Schweinefilet `Florentine`
mit frischem Blattspinat, Roquefortsauce
und feinen Bandnudeln

Jeudi / Donnerstag

Suppe von Strauchtomaten

Paupiette de veau

Gefüllte Kalbsröllchen mit glasiertem
Kohlrabi-Karotten-Gemüse, Kartoffel
Mousseline und Weißwein-Beurreblanc

Vendredi / Freitag

Romanesco Velouté

Filet de rascasse

Rotbarschfilet in Butter gebraten auf
Orangen-Fenchel-Safran Risotto mit
Koriander-Noilly Prat-Schaum

Lundi / Vendredi

Le plat végétarien de la semaine

Vegetarisches Wochengericht

Flammkuchen mit provenzalischem
Gemüse und Anchovis

10,50 €