



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 arrivées!

Moules Frites

Miesmuscheln in
Weißwein-Pernod-Sud
mit Pommes Frites

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

18,50 €

Tageskarte

20. bis 24. November 2017

Plat du jour
soupe du jour ou salade

Business Lunch
wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

Lundi / Montag

Zucchini-Suppe

Steak frites

Kalbssteak vom Grill mit grünen Bohnen,
Pommes Allumettes und Sauce Béarnaise

Mardi / Dienstag

Waldpilzcrèmesuppe

Poulet au roquefort

Französische Maishähnchenbrust in Trüffelbutter gebraten mit Pariser Gemüse, feinen Bandnudeln und Roquefortsauce

Mercredi / Mittwoch

Süßkartoffelsuppe

Bœuf bourguignon

Feines Rinderragout in Burgunder geschmort mit Dampfkartoffeln

Jeudi / Donnerstag

Karotten-Ingwer-Suppe

Suprême de dinde à l'estragon

Suprême vom Perlhuhn mit Kaiserschoten-gemüse und Kartoffelmousseline auf Estragonschaum

Vendredi / Freitag

Velouté vom Geflügel

Filet des andre

Zanderfilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse, Basmatiwildreis und Kerbel-Weißwein-Sauce

Lundi à vendredi / Montag bis Freitag

Vegetarisches Wochengericht

Le plat végétarien de la semaine

Feine Bandnudeln mit saisonalem Gemüse, Roquefortcreme und Salatbouquet

10,50 €