



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

18,50 €



Tageskarte

15- bis 19. Januar 2018

Plat du jour
avec soupe du jour ou salade

Business Lunch
wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

Lundi / Montag

Rosenkohlsuppe

Steak de veau

Feines Kalbssteak vom Grill mit
Kartoffelgratin, grünen Bohnen und
Maitre D´hotel Butter

Mardi / Dienstag

Geflügel Velouté

Escalope parisienne

Pariser Schnitzel mit Blumenkohlragout
und Pommes Lyonnaise

Mercredi / Mittwoch

Kartoffel-Lauch-Suppe

Gigot d´agneau

Lammbraten aus der Keule mit proven-
zalischem Ofengemüse , La Ratte Kar-
toffeln und Zitronen-Thymian-Jus

Jeudi / Donnerstag

Romanesko Crème

Supreme de volaille

Supreme von der französischen Mais-
poularde auf Roquefort Sauce, feinen
Kräuterbandnudeln und Pariser Gemü-
se

Vendredi / Freitag

Fenchelcremesuppe

Filet de saumon

Filet vom Lachs mit Blattspinat, Petersi-
lienkartoffeln und Riesling Beurre Blanc

Täglich

Le plat végétarien de la semaine

Gemüse Quiche mit Salatbouquet

10,50 €