



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

12. bis 16. Februar 2018

Plat du jour
avec soupe du jour ou salade

Business Lunch
wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

Lundi / Montag

Kartoffel-Lauch-Suppe

Steak, beurre maitre d`Hotel

Argentinisches Hüftsteak vom Grill mit
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und
Café de Paris Butter

Mardi / Dienstag

Waldpilzsuppe

côtelette de porcelet

Spanferkelkoteletts „à la normande „ mit
Apfel-Calvados-Sauce,
Champagnerkraut und Kartoffelgratin

Mercredi / Mittwoch

Karotten-Orangen-Ingwer Suppe

Brouilly de veau

Tranchen vom Kalbstafelspitz mit
Bouillongemüse und Meerrettichschaum

Jeudi / Donnerstag

Suppe vom karamelisierten Chicorée

Poulet frites

Feines Hähnchen vom Grill mit
Pommes Allumettes und Kopfsalat

Vendredi / Freitag

Kalbsconsommé,

Truite au paprika

Forelle auf Paprika-Fenchel-Ragout
mit Schloßkartoffeln und Mandelbutter

Täglich

Le plat végétarien de la semaine

Cous-Cous mit Gemüse und Harissa

10,50 €

Cous-Cous mit Merguez und Harissa

15,50 €