



Empfehlung

Fines de Claire

½ Dutzend

18,00 €

1 Dutzend

34,00 €

Les Huitres avec
échalotes au vin rouge
et pain noir de

Westphalie

Oysters with red-wine
shallots and pumper-
nickel

Moules frites

Frische Miesmuscheln
in Pernod-Weißwein
Sud

mit Pommes Frites

Shells with French fries

18,50 €



Tageskarte

18. bis 22. September 2017

Plat du jour
avec soupe du jour ou salade

Business Lunch
wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

10,50 €

Lundi / Montag

Petersiliencremesuppe

Roti de veau

Tranchen vom Kalbsbraten mit Pariser
Gemüse, Kartoffelmousseline und einer
leichten Portwein Sauce

Mardi / Dienstag

Karotten-Ingwer-Suppe

Steak de veau grillé

« Steak minute » vom Grill mit Pommes
Allumettes, grünen Bohnen und Sauce
Béarnaise

Mercredi / Mittwoch

Kalbsconsommé

Supreme de pintade

Supreme vom Perlhuhn auf Apfel-
Calvados Jus mit Kartoffelgratin und
Kohlrabi Melange

Jeudi / Donnerstag

Paprika Süppchen

Brouilli de veau

Kalbstafelspitz auf Bouillon Gemüse mit
Meerrettich Sauce

Vendredi / Freitag

Rote-Beete-Suppe

Filet de carrelet

Schollen Filet in Butter gebraten mit Sa-
franrisotto, Fenchel -Ragout und Krus-
tentierschaum

Täglich

Le plat végétarien de la semaine

Vegetarisches Wochengericht

Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen
und Kirschtomaten

10,50 €