



Ihre Wochenkarte vom 12.10.2020 bis 17.10.2020

Carte du jour

Gravelax de saumon mariné, rösti, crème fraîche et raifort frais
Geräucherter Graved Lachs mit Kartoffelrösti, Crème Fraiche und frischem Meerrettich^{4,7}

17 €

* * *

Filet mignon Irlandais, sauce à l'estragon, purée de petits pois et pommes parisiennes
Irischer Lammrücken an Estragonsauce, Erbsenpüree und Pariser Kartoffeln⁷

30 €

* * *

Entrecôte Café de Paris, pommes allumettes et salade
Entrecôte Café de Paris mit Streichholzkartoffeln und Salat^{4,7,10}

30 €

* * *

Filet de flétan, sauce aux oignons perlés et au vin rouge, mousse de pommes de terre et feuilles de choux de Bruxelles
Gebratenes Heilbuttfilet an Perlzwiebeln-Rotweinsauce, Kartoffelmus und Rosenkohlblätter^{1,4,7}

34 €

Plat du jour

Montag, 12.10.2020

Pointes de filet de bœuf, pleurotes, sauce au porto et pâtes
Rinderfiletstreifen gebraten mit Kräuterseitlinge, Portweinsauce und Bandnudeln^{1,3}

18 €

Dienstag, 13.10.2020

Aiguillette de veau, sauce au raifort, pommes de terre nature et carottes
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Möhrengemüse⁷

18 €

Mittwoch, 14.10.2020

Poulet braisé rustique et jus au romarin, champignons, légumes et pommes de terre écrasées
Rustikal geschmortes Huhn in Rosmarinjus mit Pilzen, Gemüse und Kartoffelstampf⁷

17 €

Donnerstag, 15.10.2020

Quenelles de viande, salade de betterave rouge et pommes de terre persillées
Königsberger Klopse, Rote Bete Salat und Petersilienkartoffeln^{7,10}

17,50 €

Freitag, 16.10.2020

Loup de mer, sauce au safran, chou de Milan et riz sauvage
Wolfsbarschfilet, Safransauce, Spitzkohlgemüse und Wildreis^{4,7}

16,50 €

Bon appétit!