



## Ihre Wochenkarte vom 17.04.2023 bis 22.04.2023

### Les Asperges de Beelitz Spargelkarte

Velouté d'asperges  
Sämige Spargelsuppe 7,9,12  
9

Salade d'asperges vertes et blanches aux  
fraises  
Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Erdbeeren 10  
14

Asperges blanches, «Beelitz»  
pommes de terre nature et salade verte  
Beelitzer Spargel,  
Salzkartoffeln und Kopfsalat 10,12  
17

Sauce Hollandaise 3,7,12  
5

Beurre fondu  
Zerlassene Butter 3,7  
3

### Notre recommandation avec les asperges Unsere Empfehlung zum Spargel

Petit filet de bœuf  
Kleines Rinderfilet vom Angus  
22

Escalope de veau viennoise  
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 1,3,7  
15

Jambon blanc parisien  
Gekochter Hinterschinken  
10

Jambon cru de Bayonne  
Luftgetrockneter Rohschinken aus Bayonne  
10

Le Steak de saumon  
Lachssteak 4  
13

### Plat du jour

#### Montag, 17.04.2023

Émincé de filet de bœuf, champignons,  
sauce madère, salpicon de foie de canard et  
pommes Dauphine  
Rindergeschnetzeltes mit Champignons,  
Madeirasauce, Entenleberwürfeln und  
Dauphine Kartoffeln 3,12  
19

#### Dienstag, 18.04.2023

Boudin noir, fondue d'échalotes, purée  
de pommes de terre et pommes caramélisées  
Gebratene Blutwurst, Schalotten-Schmelze,  
Kartoffelpüree und karamellierte Äpfel 7,12  
18

#### Mittwoch, 19.04.2023

Rognons de veau, champignons, sauce  
moutarde au cognac et pommes de terre  
naturelles à l'estragon 3,7,12  
Kalbsnieren in Cognac-Senf- Rahmsauce mit  
Pilzen und Estragon-Kartoffeln 7,10,12  
18,50

#### Donnerstag, 20.04.2023

Steak de porc "Duroc" au Porto,  
pommes de terre rôties et salade de concombre  
Schweinerückensteak "Duroc" an  
Portweinsauce, Röstkartoffeln und Gurkensalat  
7,12  
19

#### Freitag, 21.04.2023

Lieu pané, sauce rémoulade et salade de  
pommes de terre  
Panierter Seelachs mit Remouladensauce und  
Kartoffelsalat 1,2,4,7,10  
18,50

*Bon appétit!*