



Ihre Wochenkarte vom 10.07.2023 bis 15.07.2023

Plat du jour

Pfifferlingskarte

Salade végétarienne aux chanterelles,
chavignol et vinaigrette française
Vegetarischer gemischter Salat mit
Pfifferlingen, Chavignolkäse und
französischem Dressing 7,10

16,50

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre,
purée de pommes de terre et
chanterelles rôties
Gegrilltes Rinderfilet 160g mit
Pfeffersauce, Kartoffelpüree und
gebratenen Pfifferlingen 7,12

46

Tournedos de veau, jus au Porto, purée
de pommes de terre aux herbes et
chanterelles rôties
Tournedos vom Kalb, Portweinsauce,
Kräuter-Kartoffelpüree und gebratene
Pfifferlinge 7,12

44

Filet de saumon, salsa aux poivrons
rouges, pommes de terre tournées et
chanterelles rôties
Gebratener Lachs an rote Paprika-Salsa
mit tournierten Kartoffeln und
gebratenen Pfifferlingen 4,7

28

Montag, 10.07.2023

Brochette de filet de boeuf, jus, pommes
sautées et petite salade
Rinderfiletspieß, Jus, Bratkartoffeln und
kleiner Salat 7,12

18,50

Dienstag, 11.07.2023

Steak de veau à la moutarde de
Pommery, purée de chou- fleur et salade
de petites pousses d'épinards
Kalbsrückensteak, Pommery Senfsauce,
Blumenkohlpüree und Baby Spinatsalat

7,10,12

19

Mittwoch, 12.07.2023

Suprême de poitrine de pintade, sauce
calvados, pâtes et pleurotes
Gebratene Perlhuhnbrust,
Calvadossauce, Bandnudeln und
Kräuterseitlinge 1,3,7,12

18,50

Donnerstag, 13.07.2023

Boeuf Bourguignon, pommes de terre
tournées et légumes
Boeuf Bourguignon mit tournierten
Kartoffeln und Gemüse 7,12

19

Freitag, 14.07.2023

Filet de loup de mer, sauce au beurre et
d'aneth, purée de pommes de terre et
salade de concombre à la crème fraîche
Wolfsbarschfilet, Dill-Buttersauce,
Kartoffelpüree und Crème Fraiche-
Gurkensalat 4,7,12

19