



## Ihre Wochenkarte vom 15.04.2024 bis 20.04.2024

### Les Asperges de Beelitz Spargelkarte

Velouté d'asperges Sämige Spargelsuppe 7,9,12 10
Salade d'asperges vertes et blanches aux fraises Salat von grünem und weißem Spargel mit Erdbeeren 10 16
Asperges blanches, «Beelitz» pommes de terre nouvelles et salade verte Beelitzer Spargel, Neue Kartoffeln und Kopfsalat 10,12 20
Sauce Hollandaise 3,7,12 6
Beurre fondu Zerlassene Butter 3,7 5
<b>Notre recommandation avec les asperges Unsere Empfehlung zum Spargel</b>
Petit filet de bœuf Kleines Rinderfilet vom Angus 25
Escalope de veau viennoise Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 1,3,7 19
Jambon blanc parisien Gekochter Hinterschinken 12
Jambon cru de Bayonne Luftgetrockneter Rohschinken aus Bayonne 12
Le Steak de saumon Lachssteak 4 16

### Plat du jour

#### Montag, 15.04.2024

**Salade avec pointes de filet de boeuf,  
vinaigrette française et asperges vertes  
Gemischter Blattsalat mit Rinderfiletspitzen,  
französischem Dressing und grünem Spargel**

18

#### Dienstag, 16.04.2024

**Coq au Riesling avec tagliatelles  
Coq au Riesling mit Tagliatelle 1,3,7,12**

18,50

#### Mittwoch, 17.04.2024

**Aiguillettes de veau, sauce verte de Francfort et  
pommes de terre nature, salade 3,7,12  
Kalbstafelspitz, Frankfurter grüne Sauce,  
Salzkartoffeln und Salat 7,10**

20

#### Donnerstag, 18.04.2024

**Rognons de veau, crème à la moutarde,  
champignons et purée de pommes de terre  
Kalbsnieren in Senf-Rahmsauce mit  
Champignons und Kartoffelpüree 7,10,12**

21

#### Freitag, 19.04.2024

**Filet de sandre, salsa aux poivrons rouges,  
chou-fleur aux amandes et riz à la ciboulette  
Gebratenes Zanderfilet, rote Paprika Salsa,  
Mandel-Blumenkohl und Schnittlauchreis 4,7,8**

19,50

*Bon appétit!*