



Ihre Wochenkarte vom 04.05.2026 bis 09.05.2026

Les Asperges de Beelitz

Velouté d'asperges
Sämige Spargelsuppe 7
12

Salade d'asperges vertes et blanches aux
fraises
Salat von grünem und weißem Spargel
mit Erdbeeren 10
17

Asperges blanches «Beelitz»
pommes de terre nouvelles et salade verte
Beelitzer Spargel
Neue Kartoffeln und Kopfsalat 10,12
22

Sauce Hollandaise 3,7,12
6

Beurre fondu
Zerlassene Butter 3,7
5

Notre recommandation avec les asperges

Petit filet de bœuf
Kleines Rinderfilet vom Angus
25

Escalope de veau viennoise
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 1,3,7
20

Jambon blanc Parisien
Gekochter Hinterschinken
14

Jambon cru de Bayonne
Luftgetrockneter Rohschinken aus Bayonne
14

Le Steak de saumon
Lachssteak 4
19

Dessert du Chef
Tulipe aux fraises 1,3,7
13

Plat du jour

Montag, 04.05.2026

Émincé de filet de bœuf, champignons, foie gras
de canard et pommes de terre Dauphine
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Pilzen,
Entenleberwürfel und Dauphine Kartoffeln
1,3,7,12

20

Dienstag, 05.05.2026

Roastbeef, sauce Rémoûlade et salade de
pommes de terre
Roastbeef, Remouladensauce und Kartoffelsalat
3,7,10

22

Mittwoch, 06.05.2026

Cuisse de poulet de maïs, jus au Porto, risotto
aux herbes et salade
Maishähnchenkeule, Portweinsauce, Kräuter-
Risotto und Salat 7,9,10,12

20

Donnerstag, 07.05.2026

Blanquette de veau, asperges, champignons et
riz
Kalbsblanquette mit Spargel, Champignons und
Reis 1,7,12

20

Freitag, 08.05.2026

Filet de Plie, sauce au beurre d'écrevisses,
purée de pommes de terre et salade d'épinards
Maischollenfilet, Flusskrebbs-Butter-Sauce,
Kartoffelpüree und Spinatsalat 1,4,7

20

Bon appétit!