



Ihre Wochenkarte vom 01.06.2026 bis 06.06.2026

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, 01.06.2026

**Médailles de filet de porc, sauce au poivre,
pommes allumettes et Pimientos de Padron
Schweinefiletmedaillons, Pfeffersauce,
Streichholzkartoffeln und Pimientos de Padron**
7,9,10,12

20

Dienstag, 02.06.2026

**Cuisse de poulet de maïs, sauce tomate, risotto
à l'ail des ours et parmesan
Maishähnchenkeule, Tomatensauce,
Bärlauchrisotto und Parmesan 7**

20

Mittwoch, 03.06.2026

**Cordon Bleu, pommes de terre persillées, et
salade de concombres
Cordon Bleu, Petersilienkartoffeln und
Gurkensalat 1,3,7**

20

Donnerstag, 04.06.2026

**Roastbeef, sauce tartare et pommes sautées
Roastbeef, Tartarsauce und Bratkartoffeln 7**

22

Freitag, 05.06.2026

**Filet de Loup de Mer, salsa aux nectarines et
aux poivrons, duo de riz et brocoli aux amandes
Wolfsbarschfilet, Nektarinen-Paprika Salsa,
Duo vom Reis und Mandel-Brokkoli 1,4,7,8**

20

Bon appétit!