



Ihre Wochenkarte vom 31.08.2026 bis 05.09.2026

Carte du jour

**Bisque de homard, Cognac, chair de homard et
crème fraîche**
**Hummer-Bisque, Cognac, Hummerfleisch und
Crème Fraîche** 2,4,7,9,12

18

**Le Suprême de Volaille sauté, fines herbes et
salade de saison**
**Saisonsalat mit Geflügelbrust an feinen
Kräutern** 7,10

18

**Le Bœuf Bourguignon, légumes et pommes
vapeur**
**Gulasch vom Rind, Schalotten, feinem
Gemüse und Salzkartoffeln** 1,7,12

24

**Lotte, sauce au safran, purée de pommes de
terre et épinards**
**Seeteufel, Safransauce, Kartoffelpüree und
Spinat** 4,7,12

32

Dessert du Chef
Tulipe de pêche 1,3,7,8

13

Bon appétit!

Plat du jour

Montag, 31.08.2026

**Filet mignon d'agneau, jus au romarin,
polenta et ratatouille**
**Lammlachse, Rosmarinjus, Polenta und
Ratatouille** 7,9,12

20

Dienstag, 01.09.2026

**Steak de porc Duroc grillé, jus au Porto, salade
de pommes de terre et de concombres**
**Gegrilltes « Duroc » Schweinesteak,
Portweinsauce und Kartoffel-Gurkensalat** 7,9,12

20

Mittwoch, 02.09.2026

**Escalope de veau Viennoise,
pommes natures et petit pois**
**Wiener Schnitzel, Salzkartoffeln und
Buttererbsen** 1,3,7

20

Donnerstag, 03.09.2026

**Aiguillette de veau au raifort, pommes de terre
persillées et légumes du terroir**
**Kalbstaftelspitz, Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse** 7

20

Freitag, 04.09.2026

**Filet de sandre, sauce au beurre et aux
amandes, purée de pommes de terre et carottes**
Vichy
**Zanderfilet, Mandel-Butter, Kartoffelpüree und
Vichy Karotten** 1,4,7,8

20