



Ihre Wochenkarte vom 21.09.2026 bis 27.09.2026

Carte du jour

**Tartare de saumon, Pumpernickel et Truffes
d'automne**

Lachstatar, Pumpernickel und Herbst Trüffel 1

25

**Filet de bœuf, sauce au foie gras et au
Madère, gratin de pommes de terre et pois
gourmands**

**Rinderfilet, Madeira Foie Gras Sauce,
Kartoffelgratin und Zuckerschoten 7,9,12**

39

**Les Moules Frites marinières et pommes
allumettes**

**Miesmuscheln, Weißweinsauce und
Streichholzkartoffeln 7,12,14**

28

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

13

Bon appétit!

Plat du jour

Montag, 21.09.2026

**Steak de porc Duroc grillé, sauce à la moutarde,
pommes allumettes et salade**

**Duroc Schweinerückensteak, Senfsauce,
Streichholzkartoffeln und Blattsalat 7,9,10,12**

20

Dienstag, 22.09.2026

**Coquelet rôti au four, pommes de terre au
romarin et Pimientos de Padrón**

**Maistubenküken aus dem Ofen, Rosmarin
Kartoffeln und Pimientos de Padrón 7,10**

20

Mittwoch, 23.09.2026

**Joue de veau au vin rouge, pommes de terre
écrasées et brocoli aux amandes**

**Kalbsbäckchen in Rotweinsauce,
Kartoffelstampf und Mandel-Brokkoli 7,8,9,12**

22

Donnerstag, 24.09.2026

**Cordon bleu, pommes de terre persillées et
petit pois à la française**

**Cordon Bleu, Petersilien Kartoffeln und Butter-
Erbsen 1,3,7**

24

Freitag, 25.09.2026

**Filet de Loup de mer, sauce au safran, duo de riz
et carottes Vichy**

**Wolfsbarschfilet, Safransauce, Duo vom Reis
und Vichy Karotten 1,4,7,12**

20