



Ihre Wochenkarte vom 02.11.2026 bis 07.11.2026

Carte du jour

Filet d'agneau, tapenade d'olives, pesto au basilic et salade d'herbes sauvages
Lammfilet, Oliven Tapenade, Basilikumpesto und Wildkräutersalat ⁴

23

Médaille de filet de veau, sauce poivre, purée de citrouille et mini asperges
Kalbsfiletmedaillon, Pfeffersauce, Kürbispüree und Mini Spargel ^{7,9,10,12}

42

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, 02.11.2026

Steak de porc Duroc grillé, sauce à la moutarde, purée de pommes de terre et salade
Schweinerückensteak »Duroc«, Senfsauce, Kartoffelpüree und Salat ^{7,9,10,12}

20

Dienstag, 03.11.2026

Selle d'agneau, yaourt aux fines herbes, ratatouille et pommes de terre La Ratte au romarin
Lammrücken, Kräuter-Joghurt, Ratatouille und Rosmarin-La Ratte Kartoffeln ⁷

22

Mittwoch, 04.11.2026

Piccata à la Milanèse avec sauce tomate et tagliatelles
Piccata Milanese, Tomatensauce und Tagliatelle ^{1,3,7}

20

Donnerstag, 05.11.2026

Jambon de Prague, jus, choucroute et pommes de terre nature
Prager Schinken, Jus, Sauerkraut und Salzkartoffeln ^{7,9,12}

20

Freitag, 06.11.2026

Filet de sandre bardé de lard, sauce choron, duo de riz et brocoli sauvage
Zanderfilet im Speckmantel, Choronsauce, Duo vom Reis und wilder Brokkoli ^{1,3,4,7,12}

20