



Mittagskarte

12. bis 16. November 2018 von 12 bis 16 Uhr

Yuzu ist, vereinfacht gesprochen, eine Kreuzung aus Mandarine und Zitrone und seit Jahrtausenden in Asien beliebt, da sie über ein viel komplexeres Aroma verfügt als vergleichbare Zitrusfrüchte. Sie ist tennisballgroß, leicht abgeflacht und an die 100 Gramm schwer.

Montag, 12. November

Kürbissüppchen / 4,90
Konfierte Entenkeule auf Linsen-Ragoût / 9,90
Pasta mit Zucchini und Ziegenkäse / 9,90
Griotte-Yuzu-Torte / 4,90

Dienstag, 13. November

Kastaniensuppe mit Zimt / 4,90
Jungschweinefilet an Dijon-Senfsauce mit Süßkartoffelpüree / 9,90
Pasta mit Enten-Ragoût à la Gasconne / 9,90
Schokoladenkuchen « Crunchy » / 4,90

Mittwoch, 14. November

Sellerie-Apfel-Suppe / 4,90
Hirschpfeffer mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Kartoffeln / 9,90
Pasta mit Walpilzen und Chorizo / 9,90
Tarte du jour / 4,90

Donnerstag, 15. November

Fenchel-Orangen-Suppe / 4,90
Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln und frischem Meerrettich / 9,90
Pasta mit rosa Crevetten und Estragon / 9,90
Winterlicher Trifle / 4,90

Freitag, 16. November

Kartoffel-Lauch-Suppe / 4,90
Norwegisches Lachsfilet an safranisiertem Kartoffelpüree und Petersiliensauce / 9,90
Pasta Bolognese à la Massimo Bottura / 9,90
Himbeer-Zitronen-Roulade / 4,90

Formule Express / Zwei Gänge: Hauptgang mit Vorspeise oder Dessert / 13,30

Formule Komplet / Drei Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert / 16,70

Unser täglicher Klassiker / Steak mit Pommes frites / 13,90

Unser täglicher Klassiker mit Beilagensalat / Steak mit Pommes frites und Salat / 15,90

Kleiner Beilagensalat / 3,90

0,2 l / 0,75 l / **Vin blanc** Colombelle Gascogne, Plaimont 2017 / 5,50 / 19,00

0,2 l / 0,75 l / **Vin rouge de la maison** / 5,50 / 19,00