



# Mittagskarte

22. bis 26. Januar 2018 von 12 bis 16 Uhr

*Wir gedenken – mit seiner Petersilienwurzelsuppe – des Königs der Grande Cuisine, der in der vergangenen Woche von uns gegangen ist: Paul Bocuse aus Collonges-au-Mont-d'Or bei Lyon. Seit 1965 hält seine L'Auberge du Pont des Collonges ununterbrochen drei Michelin-Sterne.*

## Montag, 22. Januar

Petersilienwurzelsuppe à la Paul Bocuse / 4,90  
Osso buco vom Kalb à la provençal mit Polenta / 9,90  
Pasta mit Blauschimmelkäse, Walnüssen und Rucola wie in Roanne / 9,90  
Zitronen-Crèmeux mit Zitrusfrucht / 4,90

## Dienstag, 23. Januar

Tomaten-Kokos-Suppe / 4,90  
Maishähnchenkeule in Curry-Ingwer-Sauce mit Basmati-Reis / 9,90  
Pasta mit Chorizo und Kirschtomaten / 9,90  
New York Cheese Cake / 4,90

## Mittwoch, 24. Januar

Hokkaido-Kürbis-Suppe / 4,90  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce und Lyoner Kartoffeln / 9,90  
Pasta mit Paprika, Oliven und Sardellen / 9,90  
Tarte du Jour / 4,90

## Donnerstag, 25. Januar

Karotten-Orangen-Suppe / 4,90  
Médailles vom Jungschweinefilet mit Dijon-Senfsauce und Lyoner Kartoffeln / 9,90  
Pasta mit Tintenfisch in Safransauce / 9,90  
Clafoutis mit Beeren / 4,90

## Freitag, 26. Januar

Rote-Linsen-Suppe / 4,90  
Forellenfilet « Müllerin » mit Petersilien-Kartoffeln / 9,90  
Pasta mit Maishähnchenbrust und Basilikum / 9,90  
Passionsfrucht-Mousse / 4,90

---

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

*Formule Komplette / 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*

---

Vin blanc de la maison

0,2 l / 0,75 l / Colombelle Gascogne, Plaimont 2016 / 5,50 / 19,00