



Mittagskarte

18. bis 22. Februar 2019 von 12 bis 16 Uhr

Das älteste archivierte Stroganoff-Rezept hat Jelena Molochowetz in ihrem 1861 erschienenen russischen Kochbuch « Geschenk für junge Hausfrauen » aufgeschrieben. Dort ist das Gericht als Ragoût mit einer Sauce aus Senf und Schmand beschrieben. Wer es wann erdacht hat, ist unklar.

Montag, 18. Februar

Zucchini-Kokos-Süppchen / 4,90
Maishähnchenbrust an Champignoncrèmesauce mit Schupfnudeln / 9,90
Pasta mit Fischeintopf à la Setoise / 9,90
Eclair Praliné / 4,90

Dienstag, 19. Februar

Karotten-Ingwer-Suppe / 4,90
Boeuf Stroganoff mit thymianisiertem Kartoffelpüree / 9,90
Pasta mit Waldpilzen, Parmesan und Rucola / 9,90
Mango-Griotte-Torte / 4,90

Mittwoch, 20. Februar

Sellerie-Apfel-Suppe / 4,90
Rosa gebratene Lammhüfte mit Olivenjus und Polenta / 9,90
Pasta mit geräuchertem Lachs, Paprika und Schluppen / 9,90
Schokoladenkuchen von der Valrhona / 4,90

Donnerstag, 21. Februar

Brokkolisuppe / 4,90
Ossobuco mit einer Zitronen-Tomatensauce und Petersilien-Gnocchi / 9,90
Pasta mit Miesmuscheln « Marinières » / 9,90
Le Dartois / 4,90

Freitag, 22. Februar

Kastaniensüppchen / 4,90
Zanderfilet mit Dijon-Senfsauce und Pilaw-Reis / 9,90
Pasta mit Fleischbällchen wie in der Camargue / 9,90
Trifle « Printemps » / 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 / 5,90 / 19,00