



## Mittagskarte

13. bis 17. August 2018 von 12 bis 16 Uhr

*Die Tomate spielt bei der Sauce Aurore eine sehr große Rolle. Denn sie färbt die Basis, die zum Beispiel eine klassische samtene Velouté sein kann, in diesen satten rotgoldenen Ton, der den Namen der römischen Göttin der Morgenröte verdient. Da freut sich der Lachs.*

### Montag, 13. August

- Gaspacho von Fenchel und Sardine / 4,90
- Kalbsfricassé wie in der Provence mit Oliven und Polenta / 9,90
- Pasta mit Muschel-Curry-Sauce / 9,90
- Cassis-Mousse-Torte / 4,90

### Dienstag, 14. August

- Geeiste Karotten-Ingwer-Suppe / 4,90
- Maishähnchenkeule wie im Baskenland mit Safran-Reis / 9,90
- Pasta mit Baby-Blattspinat und Roquefort / 9,90
- Pistazien-Amarena im Blätterteig / 4,90

### Mittwoch, 15. August

- Tomaten-Basilikum-Suppe / 4,90
- Cordon bleu vom Schwein mit Drilling-Kartoffeln / 9,90
- Pasta mit Lamm-Eintopf / 9,90
- Tarte du jour / 4,90

### Donnerstag, 16. August

- Melonen-Gurken-Suppe mit Minze / 4,90
- Kalbsnieren mit Dijon-Senfsauce und Lyoner Kartoffeln / 9,90
- Pasta mit getrockneten Tomaten und geräuchertem Lachs / 9,90
- Pfirsich-Himbeer-Kuchen / 4,90

### Freitag, 17. August

- Süppchen von der gegrillten roten Paprika / 4,90
- Schottisches Lachsfilet mit Petersilien-Kartoffelpüree und Sauce Aurore / 9,90
- Pasta mit einem Ragoût aus Straußenfleisch und Pfifferlingen / 9,90
- Roulade au citrons / 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 2017 / 5,50 / 19,00