



Mittagskarte

24. bis 28. Juli 2017 von 12 bis 16 Uhr

Diesen Dienstag ehren wir wieder wir den so zarten wie feinen und leicht süßlich duftenden Schinken aus Bayonne an der südlichen französischen Atlantikküste. Er ist sehr begehrt unter Franzosen. Bayonne ist aber ebenso bekannt für seine Schokolade und den Kräuterlikör Izarra.

Montag, 24. Juli

Karotten-Ingwer-Suppe / 4,40
Ossobuco à la Niçoise mit parmesaniger Polenta / 9,40
Pasta mit frischem Lachs und Baby-Blattspinat / 9,40
Valrhona-Schokoladenkuchen / 4,40

Dienstag, 25. Juli

Mais-Curry-Suppe / 4,40
Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarin-Kartoffeln und Oliven-Jus / 9,40
Pasta mit Bayonner Schinken, Salbei und Kirschtomaten / 9,40
Beeren-Mousse mit Baiser / 4,40

Mittwoch, 26. Juli

Tomaten-Basilikum-Suppe / 4,40
Maishähnchenbrust mit Champignonsauce und Pilaw-Reis / 9,40
Pasta mit Roquefort und Rucola / 9,40
Tarte du jour / 4,40

Donnerstag, 27. Juli

Pikante Süßkartoffelsuppe / 4,40
Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce und Rissolée-Kartoffeln / 9,40
Pasta mit Miesmuscheln und Crevetten / 9,40
Panna cotta mit Beerenkompott / 4,40

Freitag, 28. Juli

Zucchini-Zitronengras-Suppe / 4,40
Zanderfilet mit Senf-Gurken-Sauce und Petersilien-Kartoffel-Stampf / 9,40
Pasta mit Hähnchen-Basilikum-Sauce / 9,40
Mille-feuille von der Himbeere / 4,40

Formule Express / Zwei Gänge: Hauptgang mit Vorspeise oder Dessert / 12,30

Formule Komplet / Drei Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert / 15,20

Unser täglicher Klassiker / Steak mit Pommes frites / 10,90

Unser täglicher Klassiker mit Beilagensalat / Steak mit Pommes frites und Salat / 12,90

Kleiner Beilagensalat / 3,90

Vin blanc de la maison

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