KW 18

M I T T A G S M E N U

Montag – Freitag
11.30 h – 14.30 h

VORSPEISEN

Potage
Soupe « Saigon » –
Klare Rinderbrühe mit Roastbeefstreifen
Shiitakepilze, Chili & Frühlingszwiebeln

Salade
Petite salade –
Kleiner gemischter Salat

Hors d'œuvre
Mousse de canard –
Entenlebermousse mit Aprikose
& Haselnüssen

HAUPTGERICHTE

Cuisine végétarienne
Risotto –
Getrüffeltes Risotto mit Spargel,
Parmesan & Romanasalat

Poisson
Pollack –
Steinköhler mit pikantem Rhabarber,
Pommes Carrees, grünem Spargel & Speck

Viande
Foie de veau –
Gebratene Kalbsleber mit Blattspinat,
Kartoffelpüree & Senffrüchte

Inklusive ¼ l Wasser, Glas Hauswein & Espresso, Espresso macchiato, Cappuccino oder Café
oder kleines Helles 0,2l & Espresso, Espresso macchiato, Cappuccino oder Café

26,50 €

NACHSPEISE

Petit Dessert

Mangomousse mit weißer Schokolade & Johannisbeeren 3,80 €