

## MITTAGSMENU

Montag – Freitag  
11.30 h – 14.30 h

### **VORSPEISEN**

*Potage*

Soupe aux lentilles et marrons –  
Klare Linsen-Maronensuppe  
mit Traubensaft

*Hors d'œuvre*

Petite salade –  
Kleiner Salat

*Hors d'œuvre*

Salade d'œufs –  
Russischer Eiersalat mit  
gekochtem Schinken

### **HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*

CousCous aux dates –  
Dattel-Limonen-Couscous mit  
Schafskäse & Granatapfel

*Poisson*

Poissonnière andalouse –  
Andalusischer Fischtopf mit  
Tomaten & Oliven

*Viande*

Biftek de veau –  
Dünnes Kalbssteak mit  
weißen Bohnen & Rosmarin

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

20.50 €

### **NACHSPEISE**

*Petit Dessert*

Dessert a fromage blanc  
Quarkauflauf mit Dörrobst

3.00 €

## MITTAGSMENU

Montag – Freitag  
11.30 h – 14.30 h

### **VORSPEISEN**

#### *Potage*

Soupe de citron et ail –  
Zitronen-Knoblauchsuppe

#### *Hors d'œuvre*

Petite salade –  
Kleiner Salat

#### *Hors d'œuvre*

Crostini de foie de canard –  
Entenlebercrostini mit Quitte

### **HAUPTGERICHTE**

#### *Cuisine végétarienne*

Boulette de pomme de terre –  
Kartoffelrösti, gratiniert mit Brie,  
dazu Salat

#### *Poisson*

Risotto de safran –  
Safranrisotto mit Meeresfrüchten

#### *Viande*

Bœuf Stroganoff –  
Rindfleisch, geschmort mit Speck, Gurke  
& Champignons, Semmelschmarrn

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

20.50 €

### **NACHSPEISE**

#### *Petit Dessert*

Mousse au chocolat blanc  
Weißes Schokomousse mit Ingwergranité

3.00 €

## MITTAGSMENU

Montag – Freitag  
11.30 h – 14.30 h

### **VORSPEISEN**

*Potage*

Soupe de maïs –  
Maissuppe mit Huhn

*Hors d'œuvre*

Petite salade –  
Kleiner Salat

*Hors d'œuvre*

Vitello tonnato –  
Kalbfleisch mit Thunfischcrème

### **HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*

Chili sin carne –  
Chili mit Bohnen, schwarzen Linsen  
& Minzjoghurt

*Poisson*

Truite–  
Gebratene Bachforelle mit Gewürzbutter,  
Fenchel & Kartoffeln

*Viande*

Ragoût de lapin –  
Orecchiette mit Kaninchenragout  
& Merguez

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

20.50 €

### **NACHSPEISE**

*Petit Dessert*

Passionsfruchtmosse

**MITTAGSMENU**

Montag – Freitag  
11.30 h – 14.30 h

**VORSPEISEN***Potage*

Soupe au pistou –  
Gemüsesuppe mit Basilikumöl

*Hors d'œuvre*

Petite salade –  
Kleiner Salat

*Hors d'œuvre*

Poisson fumée –  
Räucherfischsalat mit  
Sellerie

**HAUPTGERICHTE***Cuisine végétarienne*

Potage aux légumes –  
Graupeneintopf mit Gemüse, Kartoffeln  
& Meerrettich

*Poisson*

Strudel au poisson–  
Blätterteigstrudel mit Rauchlachs, Ricotta  
& rote Bete

*Viande*

Porc rôti –  
Geschmorter Schweinenacken mit  
Speck, Weißkraut & Avocadomayonaise

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

20.50 €

**NACHSPEISE***Petit Dessert*

Montag – Freitag  
11.30 h – 14.30 h

**VORSPEISEN**

*Potage*

Soupe au pistou –

Gemüsesuppe mit Basilikumöl

*Hors d'œuvre*

Petite salade –

Kleiner Salat

*Hors d'œuvre*

Poisson fumée –

Räucherfischsalat mit

Sellerie

**HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*

Potage aux légumes –

Graupeneintopf mit Gemüse, Kartoffeln  
& Meerrettich

*Poisson*

Strudel au poisson–

Blätterteigstrudel mit Rauchlachs, Ricotta  
& rote Bete

*Viande*

Porc rôti –

Geschmorter Schweinenacken mit  
Speck, Weißkraut & Avocadomayonaise

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

20.50 €

### **NACHSPEISE**

*Petit Dessert*

Crème brûlée

3.00 €

## **MITTAGSMENU**

Montag – Freitag

11.30 h – 14.30 h

### **VORSPEISEN**

*Potage*

Soupe au pistou –

Gemüsesuppe mit Basilikumöl

*Hors d'œuvre*

Petite salade –

Kleiner Salat

### **HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*

Potage aux légumes –

Graupeneintopf mit Gemüse, Kartoffeln  
& Meerrettich

*Poisson*

Strudel au poisson –

Blätterteigstrudel mit Rauchlachs, Ricotta

& rote Bete

*Hors d'œuvre*

Poisson fumée –  
Räucherfischsalat mit  
Sellerie

*Viande*

Porc rôti –  
Geschmorter Schweinenacken mit  
Speck, Weißkraut & Avocadomayonaise

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

20.50 €

**NACHSPEISE**

*Petit Dessert*  
Crème brûlée

3.00 €

**MITTAGSMENU**

Montag – Freitag  
11.30 h – 14.30 h

**VORSPEISEN**

*Potage*  
Soupe au pistou –  
Gemüsesuppe mit Basilikumöl

**HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*  
Potage aux légumes –  
Graupeneintopf mit Gemüse, Kartoffeln  
& Meerrettich

*Hors d'œuvre*  
Petite salade –  
Kleiner Salat

*Poisson*  
Strudel au poisson–  
Blätterteigstrudel mit Rauchlachs, Ricotta  
& rote Bete

*Hors d'œuvre*  
Poisson fumée –  
Räucherfischsalat mit  
Sellerie

*Viande*  
Porc rôti –  
Geschmorter Schweinenacken mit  
Speck, Weißkraut & Avocadomayonaise

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

20.50 €

### **NACHSPEISE**

*Petit Dessert*  
Crème brûlée

3.00 €

## **MITTAGSMENU**

Montag – Freitag  
11.30 h – 14.30 h

### **VORSPEISEN**

*Potage*  
Soupe aux lentilles –  
Klare Linsen-Maronensuppe

### **HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*  
Nouilles –  
Penne mit Gorgonzolasauce



& Spinat

*Hors d'œuvre*

Petite salade –

Kleiner Salat

*Poisson*

Moules –

Muscheln im Sud mit Baguette

*Hors d'œuvre*

Thon marinée –

Marinierter Thunfisch mit

Sesam & Wasabi

*Viande*

Poulet –

Safran-Huhn mit Rosinen, Pistazien

& Reis

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

20.50 €

### **NACHSPEISE**

*Petit Dessert*

Glace de café – Kaffeeis mit Amarenakirsche & Schlagsahne

3.00 €

### **MITTAGSMENU**

Montag – Freitag

11.30 h – 14.30 h

## **VORSPEISEN**

*Potage*

Soupe aux lentilles –

Klare Linsen-Maronensuppe

*Hors d'œuvre*

Petite salade –

Kleiner Salat

*Hors d'œuvre*

Thon marinée –

Marinierter Thunfisch mit

Sesam & Wasabi

## **HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*

Nouilles –

Penne mit Gorgonzolasauce  
& Spinat

*Poisson*

Moules –

Muscheln im Sud mit Baguette

*Viande*

Poulet –

Safran-Huhn mit Rosinen, Pistazien  
& Reis

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

20.50 €

## **NACHSPEISE**

*Petit Dessert*

Glace de café – Kaffeeis mit Amarenakirsche & Schlagsahne

3.00 €

## **MITTAGSMENU**

Montag – Freitag

11.30 h – 14.30 h

## **VORSPEISEN**

*Potage*

Soupe aux lentilles –

Klare Linsen-Maronensuppe

*Hors d'œuvre*

Petite salade –

Kleiner Salat

*Hors d'œuvre*

Thon marinée –

Marinierter Thunfisch mit

Sesam & Wasabi

## **HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*

Nouilles –

Penne mit Gorgonzolasauce  
& Spinat

*Poisson*

Moules –

Muscheln im Sud mit Baguette

*Viande*

Poulet –

Safran-Huhn mit Rosinen, Pistazien  
& Reis

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

20.50 €

## **NACHSPEISE**

*Petit Dessert*

Glace de café – Kaffeeis mit Amarenakirsche & Schlagsahne

3.00 €

## **MITTAGSMENU**

Montag – Freitag

11.30 h – 14.30 h

## **VORSPEISEN**

*Potage*

Soupe aux lentilles –

Klare Linsen-Maronensuppe

*Hors d'œuvre*

Petite salade –

Kleiner Salat

*Hors d'œuvre*

Thon marinée –

Marinierter Thunfisch mit

Sesam & Wasabi

## **HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*

Nouilles –

Penne mit Gorgonzolasauce  
& Spinat

*Poisson*

Moules –

Muscheln im Sud mit Baguette

*Viande*

Poulet –

Safran-Huhn mit Rosinen, Pistazien  
& Reis

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

20.50 €

## **NACHSPEISE**

*Petit Dessert*

Glace de café – Kaffeeis mit Amarenakirsche & Schlagsahne

3.00 €

## **MITTAGSMENU**

Montag – Freitag

11.30 h – 14.30 h

### **VORSPEISEN**

*Potage*

Soupe aux betteraves rouges –

Rote – Betesuppe mit

Meerrettichschmand

*Hors d'œuvre*

Petite salade –

Kleiner Salat

*Hors d'œuvre*

Mozzarella de bufflonne –

Büffelmozzarella mit

ingelegtem Gemüse

### **HAUPTGERICHTE**

*Cuisine végétarienne*

Malfatti –

Spinat – Ricotta – Nocken mit

Parmesan & Salbeibutter

*Poisson*

Loup de mer –

Gebratener Seeteufel mit Sardellen -

Rosinen – Tapenade, Quinoa & Zitrone

*Viande*

Risotto de boudin noir –

Blutwurst – Risotto mit Birne

& Walnüssen

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

20.50 €

### **NACHSPEISE**

*Petit Dessert*

Pruneau marinée – Eingelegte Zwetschgen mit Eierlikör - Espuma

3.00 €

## MITTAGSMENU

Montag – Freitag  
11.30 h – 14.30 h

### **VORSPEISEN**

#### *Potage*

Soupe aux betteraves rouges –  
Rote – Betesuppe mit  
Meerrettichschmand

#### *Hors d'œuvre*

Petite salade –  
Kleiner Salat

#### *Hors d'œuvre*

Mozzarella de bufflonne –  
Büffelmozzarella mit  
eingelegtem Gemüse

### **HAUPTGERICHTE**

#### *Cuisine végétarienne*

Malfatti –  
Spinat – Ricotta – Nocken mit  
Parmesan & Salbeibutter

#### *Poisson*

Loup de mer –  
Gebratener Seeteufel mit Sardellen -  
Rosinen – Tapenade, Quinoa & Zitrone

#### *Viande*

Risotto de boudin noir –  
Blutwurst – Risotto mit Birne  
& Walnüssen

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

20.50 €

### **NACHSPEISE**

#### *Petit Dessert*

Pruneau marinée – Eingelegte Zwetschgen mit Eierlikör - Espuma

3.00 €

