



Menu de la semaine du 06.04.26 – 11.04.26
Tagesgerichte der Woche vom 06.04.26 – 11.04.26

Mardi/Dienstag

Entrée : Salade verte
Plat : Montgolfière à la fondue de poireaux, aux crevettes et pommes vapeur
Vorspeise: Grüner Salat
Hauptgang: Luftiges Soufflé mit Lauchfondue, Garnelen und Dampfkartoffeln

Mercredi/Mittwoch

Entrée : Œuf mayonnaise
Plat : Wok thaï de poulet aux épices douces, sauce cacahuète, nouilles de riz
Vorspeise: Ei mit Mayonnaise
Hauptgang: Thailändischer Hähnchen-Wok mit milden Gewürzen, Erdnussauce und Reismudeln

Jeudi/Donnerstag

Entrée : Velouté de topinambour, Garniture : Champignons sautés
Plat : Gratin de lentilles corail et légumes verts printaniers
Vorspeise: Topinambur-Cremesuppe, Beilage: Gebratene Champignons
Hauptgang: Gratin aus roten Linsen und frühlingshaftem grünem Gemüse

Vendredi/Freitag

Entrée : Salade de betteraves à la feta, vinaigrette miel-moutarde
Plat : Fish and chips revisité
Vorspeise: Rote-Bete-Salat mit Feta und Honig-Senf-Vinaigrette
Hauptgang: Fish and Chips neu interpretiert

Samedi/Samstag

Entrée : Salade de crudités exotiques (grenade, carotte, ananas)
Plat : Flammizza (base tarte flambée : viande hachée, lardons, champignons, poivrons, oignons, mozzarella)
Vorspeise: Exotischer Rohkostsalat (Granatapfel, Karotte, Ananas)
Hauptgang: Flammizza (Flammkuchen-Basis: Hackfleisch, Speckwürfel, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Mozzarella)

Preis/Prix

Entrée, plat, dessert (tarte du jour) 25€
Entrée plat ou plat dessert 22€
Plat seul 19€

Vorspeise, Hauptgang und Dessert (Tageskuchen) 25€
Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert 22€
Hauptgang 19€