



Menu de la semaine du 14.04.26 – 18.04.26
Tagesgerichte der Woche vom 14.04.26 – 18.04.26

Mardi/Dienstag

Entrée : Soupe de légumes
Plat : Écrasé de patates douces avec filet de dorade sébaste, sauce verte
Vorspeise: Gemüsesuppe
Hauptgang: Rotbarschfilet mit Süßkartoffelstampf mit Sauce

Mercredi/Mittwoch

Entrée : Salade verte et toast de chèvre chaud au miel
Plat : Spaghetti bolognaise maison
Vorspeise: Grüner Salat und warmer Ziegenkäsetoast mit Honig
Hauptgang: Hausgemachte Spaghetti Bolognese

Jeudi/Donnerstag

Entrée : Empanadillas forestières et guacamole épicé
Plat : Feuilleté au Munster et salade composée
Vorspeise: Waldpilz-Empanadillas mit würziger Guacamole
Hauptgang: Blätterteiggebäck mit Münsterkäse und gemischtem Salat

Vendredi/Freitag

Entrée : Accras antillais délicatement épicés, accompagnés d'une petite salade de feuilles de chêne et tomates
Plat : Court-bouillon de rouget à l'antillaise, riz basmati
Vorspeise: Leicht gewürzte antillische Accras, serviert mit einem kleinen Eichblattsalat und Tomaten
Hauptgang: Antillischer Court-Bouillon vom Rotbarbenfilet mit Basmatireis

Samedi/Samstag

Entrée : Boulette de tartare panée et frite
Plat : Saucisse italienne avec purée de pommes de terre, accompagnée de haricots verts et sauce brune
Vorspeise: Panierte und frittierte Tatar-Kugel
Hauptgang: Italienische Salsiccia mit Kartoffelpüree, dazu grüne Bohnen und Jus

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€