



Menu de la semaine du 28.04.26 – 02.05.26
Tagesgerichte der Woche vom 28.04.26 – 02.05.26

Mardi/Dienstag

Entrée : Salade mixte (maïs, concombre)
Plat : Sauté de veau à la moutarde ancienne, légumes vapeur
Vorspeise: Kleiner gemischter Salat
Hauptgang: Kalbsragout mit grobem Senf, gedünstetes Gemüse

Mercredi/Mittwoch

Entrée : Houmous et toast grillé
Plat : Gratin de conchigliettes au jambon (portion individuelle)
Vorspeise: Hummus und geröstetes Brot
Hauptgang: Conchigliette-Auflauf mit Schinken

Jeudi/Donnerstag

Entrée : Aubergine rôtie à la feta et huile d'olive
Plat : Steak de chou-fleur rôti sur lit de houmous, petite sauce maison
Vorspeise: Geröstete Aubergine mit Feta und Olivenöl
Hauptgang: Geröstetes Blumenkohlsteak auf Hummus-Bett und hausgemachter Sauce

Vendredi/Freitag

Entrée : Gaspacho de saison
Plat : Dombret aux gambas (plat antillais)
Vorspeise: Saisonales Gazpacho
Hauptgang: Dombret und Garnelen (karibisches Gericht)

Samedi/Samstag

Entrée : Poireaux vinaigrette
Plat : Dahl de lentilles au poulet, riz basmati
Vorspeise: Lauch mit Vinaigrette
Hauptgang: Linsen-Dal mit Hähnchen, Basmatireis

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€