



**Menu de la semaine du 31.03.26 – 04.04.26**  
**Tagesgerichte der Woche vom 31.03.26 – 04.04.26**

**Mardi/Dienstag**

Entrée : Tarte à l'asperge verte  
Plat : Pâtes à la carbonara  
Vorspeise: Tarte mit grünem Spargel  
Hauptgang: Pasta Carbonara

**Mercredi/Mittwoch**

Entrée : Crémeux de petits pois, lard sauté  
Plat : Émincé de bœuf sauté façon wok, pommes de terre vapeur  
Vorspeise: Erbsencreme mit sautiertem Speck  
Hauptgang: Rindergeschnetzeltes aus dem Wok, Dampfkartoffeln

**Jeudi/Donnerstag**

Entrée : Caviar d'aubergines et toasts  
Plat : Lasagnes maison épinards & ricotta, accompagnées de salade  
Vorspeise: Auberginenkaviar mit Toast  
Hauptgang: Hausgemachte Lasagne mit Spinat & Ricotta, dazu Salat

**Vendredi/Freitag**

Entrée : Accras antillais  
Plat : filet de lieu jaune, purée de patates douces sauce vierge  
Vorspeise: Antillische Accras (frittierte Teigbällchen)  
Hauptgang: Filet vom Pollack, Süßkartoffelpüree, Vinaigrette-Sauce

**Samedi/Samstag**

Entrée : Salade de crudités  
Plat : Filet de poulet, frites, sauce au poivre  
Vorspeise: Gemischter Rohkostsalat  
Hauptgang: Hähnchenfilet, Pommes frites, Pfeffersauce

**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€