

M

N

MONDAY 15.04

Salade verte / Grüner Salat
Salade de carotte, miel et cumin / Karottensalat,
Honig und Kummel
Salade de chou rouge, pomme et raisin /
Rotkohlsalat, Apfel und Traube
Salade de haricots verts et échalotes / Grüne-
Bohnen-Salat mit Schalotten
Salade de fèves au sésame / Bohnen-Salat mit
Sesam

GARNITURES / BEILAGEN

Quiche lorraine
Crème parmentière au curcuma / Kartoffelsuppe mit
Kurkuma

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

E

U

SALADE / SALAT

Filet de poulet sauce citronnelle / Hähnchenfilet mit
Zitronengrassoße
Filet de julienne sauce aux câpres / Julienne-Filet mit
Kapernsoße
Pipe rigate au pesto
Polenta
Chou-fleur persillé / Blumenkohl mit Petersilie

VEGETARIEN / VEGETARISCH

Bouchée végétarienne façon vol au vent / Vegetarische
Speise wie ein Bouchée à la reine

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference

M

N

E

U

TUESDAY 16.04

Salade verte / Grüner Salat
Salade de concombre et aneth / Gurkensalat mit
Dill

Salade de pomme de terre / Kartoffelsalat
Salade de tomate mozzarella et balsamique /
Tomaten und Mozzarellasalat mit Balsamiko
Salade de pois chiches à la cannelle /
Kichererbsensalat mit Zimt

GARNITURES / BEILAGEN

Quiche aux légumes / Gemüsequiche
Velouté d'asperges / Spargelsuppe

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

SALADE / SALAT

Émincé de porc aux olives et romarin /
Schweinegeschnetzelttes mit Oliven und Rosmarin
Pavé de hoki au lait de coco et curry vert / Hoki-Steak mit
Kokosmilch und grünem Curry
Penne sauce napolitaine
Pomme grenaille / Grenaille-Kartoffel
Carottes glacées / Gebraene Karotten

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Risotto aux champignons / Pilsen-Risottos

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference

M
E
N
U

WEDNESDAY 17.04

Salade verte / Grüner Salat
Céleri rémoulade / Sellerie Remoulade
Salade de radis / Rettichsalat
Salade d'asperges / SpargelSalat
Salade de riz aux olives / Reissalat mit Oliven

GARNITURES / BEILAGEN

Pizza chèvre et thym / Pizza mit Ziegenkäse und
Thymian
Velouté de carotte au lait de coco / Karottensuppe
mit Kokosmilch

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

SALADE / SALAT

Porchetta et jus aux herbes / Porchetta mit
Kräuternsaft
Filet de lingue beurre blanc aux agrumes /
Lengfischfilet mit Weißbuttersoße und
Zitrusfrüchten
Spaghetti aglio
Semoule de couscous aux épices / Couscous-Grieß
mit Gewürze
Ratatouille

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Tajine de légumes / Gemüse-Tajine

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference

M

N

E

U

THURSDAY 18.04

Salade verte / Grüner Salat
Salade de betteraves croquantes / Rote-Bete-Salat
Coleslaw / Krautsalat
Salade de pâtes et féta / Nudelsalat mit Feta
Salade de petits pois à la menthe / Erbsensalat mit
Minze

GARNITURES / BEILAGEN

Tarte aux oignons / Zwiebelkuchen
Velouté de tomate / Tomatensuppe

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

SALADE / SALAT

Pavé de dinde au citron / Putensteak mit Zitrone
Calamars à la romaine sauce tartare / Tintenfisch nach
romanischer-Art und Remouladensoße
Nouilles sautées / gebratene Nudeln
Riz sauté à l'ananas / gebratener Reiss mit Ananas
Wok de légumes / Gemüse-Wok

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Dahl de lentilles corail et tofu fumé / Korallenlinsen-Dahl
mit geräucherter Tofu

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference

M

N

E

U

FRIDAY 19.04

Salade verte / Grüner Salat
Salade italienne / Italienischersalat
Salade d'agrumes / Zitrusfrüchtensalat
Salade de cœur de palmier / Palmenherzsalat
Salade d'orzo au sésame / Orzo-Salat mit Sesam

GARNITURES / BEILAGEN

Quiche du jour / Quiche des Tages
Soupe du jour / Tagessuppe

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

SALADE / SALAT

Pièce de bœuf poêlée sauce béarnaise / gebratene
Rinderfleisch mit Béarnaisesoße
Nage de poissons au Noilly / Fischtopf mit Noilly
Gnocchi au pesto et parmesan
Tagliatelle
Courgettes sautées aux herbes de Provence /
gebratene Zucchini mit Kräuter der Provence

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Lasagnes aux épinards / Spinaten-Lasagne

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference