

M

N

MONDAY 13.05

Salade verte / Grüner Salat
Salade de carottes et estragon / Karottenalat mit
Estragon
Salade d'artichauts / Artischockensalat
Salade de riz et thon / Reissalat mit Thunfisch
Salade de lentilles / Linsensalat

GARNITURES / BEILAGEN

Poulet au curry / Hähnchen mit Curry
Potage parmentier / Kartoffelsuppe

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

E

U

SALADE / SALAT

Porchetta sauce chimichuri / Porchetta mit
Chimichurisoße
Filet de lieu noir sauce safran / Seelachsfilet mit
Safransoße
Penne à l'arrabbiata
Purée de pommes de terre / Kartoffelpüree
Haricots au beurre / Butter-Bohnen

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Curry de quorn et tofu, pain vapeur / Tofu und Quorn-Curry
mit Dampf-Brötchen

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference

M
N

E
U

TUESDAY 14.05

Salade verte / Grüner Salat
Salade de concombre au miel / Gurkensalat mit
Honig
Céleri rémoulade / Sellerie-Remoulade
Salade de pâtes et poivrons / Nudelsalat mit
Paprika
Salade de haricots verts / Grüne-Bohnen-Salat

GARNITURES / BEILAGEN

Émincé de quorn / Quorn-Geschnetzeltes
Velouté de carotte / Karottensuppe

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

SALADE / SALAT

Ragout de veau aux légumes / Kalbeintopf mit Gemüse
Brochette de colin sauce vierge aux agrumes /
Seehechtspieß mit Olivenölsoße und Zitrusfrüchten
Fusilli au pesto
Riz pilaf / Reis
Carottes fondantes / Zarte Karotten

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Lentilles, lait de coco et noisettes / Linsen mit
Kokosmilch und Haselnuss

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference

M

N

E

U

WEDNESDAY 15.05

Salade verte / Grüner Salat
Salade de tomates au pesto / Tomatensalat mit
Pesto
Coleslaw / Kräut Salat
Salade de soja / Sojasalat
Salade de pommes de terre / Kartoffelsalat

GARNITURES / BEILAGEN

Beignets de calamars / Tintenfischringe
Soupe de petits pois / Erbsensuppe

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

SALADE / SALAT

Schnitzel de poulet sauce parmesan / Hähnchen-
Schnitzel mit Parmesan-Soße
Filet de hoki sauce exotique / Hoki-Filet mit
Exotischer Soße
Penne et crème de parmesan / Penne mit Parmesan-
Soße
Pommes dauphine / Krokette
Chou-fleur au curcuma / Blumenkohl mit Kurkuma

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Paella végétarienne / Vegetarische Paella

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference

M

N

THURSDAY 16.05

Salade verte / Grüner Salat
Salade de poivrons et emmental / Paprikasalat mit
Emmental-Käse
Salade de chou rouge aux pommes / Rotkohlsalat mit
Apfel
Salade de petits pois / Erbsensalat
Salade de blé aux herbes / Weizensalat mit Kräutern

GARNITURES / BEILAGEN

Boulettes de légumes / Gemüse-Frikadellen
Crème d'asperges / Spargelsuppe

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

E

U

SALADE / SALAT

Rumpsteak de bœuf beurre maître d'hotel / Rumpsteak
vom Rind mit Kräuterbutter
Marmite de poissons au curry / Fischtopf mit Currysoße
Spaghetti ail et fines herbes / Spaghetti mit Knoblauch und
Kräutern
Pomme de terre grenaille / Grenaille-Kartoffeln
Poêlée de légumes / Gebratene Gemüse

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Chakchouka

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference

M

N

E

U

FRIDAY 17.05

Salade verte / Grüner Salat
Salade d'endives et ananas / Endiviensalat mit
Ananas
Salade de betterave et échalotes / Rote-Bete-
Salat mit Schalotten
Salade de chou-fleur / Blumenkohlsalat
Salade de fèves / Bohnen-Salat

GARNITURES / BEILAGEN

Poulet aux épices / Hähnchen mit Gewürze
Velouté de céleri / Selleriesuppe

PLATS / SPEISEN

Desserts du chef / Desserts des Küchenchefs

SALADE / SALAT

Pavé de dinde, tomate et ricotta / Putensteak, Tomaten
und Ricotta
Fish and chips, crème à la ciboulette / Fish and chips
mit Schnittlauch-Creme
Tagliatelle carbonara
Perle de couscous sauté / Gebratene Couscous-Perle
Haricots verts / Grüne-Bohnen

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Galette de blé et emmental, crème à la menthe / Weizen
und Emmental-Pfannkuchen, Minze-Creme

DESSERTS / NACHSPEISEN

25,00€

Taste the difference