



Ihre Wochenkarte vom 16.05.2022 bis 20.05.2022

Les Asperges de Beelitz Spargelkarte

Velouté d'asperges
Sämige Spargelsuppe 7,9,12
9

Salade d'asperges vertes et blanches aux
fraises
Salat von grünem und weißem Spargel
mit Erdbeeren 10
14

Asperges blanches, «Beelitz»
pommes de terre nature et salade verte
Beelitzer Spargel,
Salzkartoffeln und Kopfsalat 10,12
17

Sauce Hollandaise 3,7,12
5

Beurre fondu
Zerlassene Butter 3,7
3

Notre recommandation avec les asperges Unsere Empfehlung zum Spargel

Petit filet de bœuf
Kleines Rinderfilet vom Angus
22

Escalope de veau viennoise
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 1,3,7
15

Jambon blanc parisien
Gekochter Hinterschinken
10

Jambon cru de Bayonne
Luftgetrockneter Rohschinken aus Bayonne
10

Le Steak de saumon
Lachssteak 4
13

Plat du jour

Montag, 16.05.2022

**Spieß mit Rinderfilet Teriyaki, Sesam-
Basmatireis und jungem Spinat
Brochette de filet de bœuf Teriyaki, riz
basmati au sésame et jeunes épinards**

16

Dienstag, 17.05.2022

**Kalbsblanquette mit Champignons, Spargel,
Crème Fraiche und Kartoffelpüree 7
Blanquette de veau, champignons, asperges,
crème fraîche et purée de pommes de terre**

16

Mittwoch, 18.05.2022

**Flanksteak gegrillt mit Chimichurri,
Kartoffelsoufflé und Blattsalat 3,10
Bavette grillée au Cimichurri, soufflé de
pommes de terre et salde**

16,50

Donnerstag, 19.05.2022

**Gegrillte Lammkoteletts mit Kräuter- Cous
Cous, Rosmarinjus und buntem Paprikasalat**

1

**Côtelettes d'agneau grillées, couscous
d'herbes, jus au romarin et salade aux
poivrons**

16,50

Freitag, 20.05.2022

**Gebratenes Wolfsbarschfilet, Beurre
Blancsauce, gegrillter grüner Spargel und
Salzkartoffeln 4,7**

**Filet de loup de mer, sauce beurre blanc,
asperges vertes grillées et pommes de terre
natures**

16

Bon appétit!