



## Ihre Wochenkarte vom 20.06.2022 bis 25.06.2022

### 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, 20.06.2022

Geöffnet ab 17 Uhr  
Ouvert à partir de 17 h

Dienstag, 21.06.2022

Geöffnet ab 17 Uhr  
Ouvert à partir de 17 h

Mittwoch, 22.06.2022

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Champignons,  
Portweinsauce, Entenstopfleberwürfel und  
Dauphine Kartoffeln 3,7,12

Émincé de filet de bœuf, champignons, jus au  
Porto, salpicon de foie de canard et pommes  
Dauphine

16

Donnerstag, 23.06.2022

Spargel-Quiche mit Gruyerekäse  
überbacken, Blattsalat und französischem  
Dressing 1,3,7,10

Quiche aux asperges gratinée au  
gruyère, salade et vinaigrette française

15

Freitag, 24.06.2022

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Beurre Blanc,  
Brokkoli und Kartoffelpüree mit schwarzem  
Knoblauch 4,7

Filet de loup de mer, sauce beurre blanc,  
brocolis et purée de pommes de terre à l'ail  
noir

16

*Bon appétit!*