

TAGESGERICHTE IM JANUAR

AB 11.00 UHR UND SOLANGE DER VORRAT REICHT

Mittwoch, 2. Jan.: Linguine 🍏

mit Tomaten-Kapernsugo, grüner Chili und Pecorino

Donnerstag, 3. Jan.: Chicoréesalat

mit Roquefort, Serranoschinken und gerösteten Walnüssen

Freitag, 4. Jan.: Fischragout 🐟🍷

mit Fenchel und gebratenen Süßkartoffeln

Montag, 7. Jan.: Galette 🍷🍏

mit Cassiszwiebeln und Ziegenkäse

Dienstag, 8. Jan.: Gemüsespaghetti 🍏

mit Korianderbutter

Mittwoch, 9. Jan.: Leberknödel

mit Kraut und Aniszwiebeln

Donnerstag, 10. Jan.: Elsässische Kartoffelsuppe

mit Bauchspeck, Majoran und Brühwurst 🍷

Freitag, 11. Jan.: Kokosreis 🐟🍷

mit gebackenem Fisch und Koriander-Limettensauce

Montag, 14. Jan.: Zwiebel-Speck-Kuchen

mit Kräuterschmand und Salat

Dienstag, 15. Jan.: Orecchiette 🍏

mit Rosenkohl, Zitrone, Chili und Parmesan

Mittwoch, 16. Jan.: Hackbraten vom Rind

mit Fenchel-Radicchio-Salat und Apfel

Donnerstag, 17. Jan.: Gefüllter Kräuterpfannkuchen

mit Mangold und Schafskäse 🍏

Freitag, 18. Jan.: Kabeljau 🐟🍷

mit Curryschaum und Wildreis-Gemüse-Plätzchen

Montag, 21. Jan.: Rosenkohlcurry 🍷🍏

mit Süßkartoffeln und Granatapfel

Dienstag, 22. Jan.: Spaghetti *mit Gorgonzola,*

Birnen und gerösteten Sonnenblumenkernen 🍏

Mittwoch, 23. Jan.: Geschmortes Huhn

mit Portwein und Petersilienwurzeln

Donnerstag, 24. Jan.: Rote Bete – Salat 🍷🍏

mit Koriander, Walnüssen und gebackenem Ziegenkäse

Freitag, 25. Jan.: Makrele 🐟

mit Portweinbutter und Kartoffel-Speckpüree

Montag, 28. Jan.: Kräuteromelette 🍷🍏

mit Rondin de Brebis und geschmortem Gemüse

Dienstag, 29. Jan.: Pasta 🍏

mit Schwarzwurzelragout und Estragon

Mittwoch, 30. Jan.: Chou vert farci

mit Schweinefleisch gefüllter Kohl

Donnerstag, 31. Jan.: Erbseneintopf

mit Chorizo und Piment d'Espelette

Tagesgericht
à 7,50 €.