

MAÎTRE

C A F É • B I S T R O • P Â T I S S E R I E

Tagesgerichte - 05.02.-29.02.2024

Ab 11 Uhr solange der Vorrat reicht! - Jedes Gericht 12,50€

Montag, 05.02. - Hausgemachte Semmelknödel, Pilzrahm, Estragon

Dienstag, 06.02. - Cremige Polenta, Ziegenkäse, Rotweinschalotten

Mittwoch, 07.02. - Rinderragout, gebackene Karotten, Selleriepüree

**Donnerstag, 08.02. - Geschmortes Gemüse mit Pfefferschoten, Oliven und
Bulgur**

Freitag, 09.02. - Steinköhler, Specklinsen, Kartoffel-Senf-Stampf

**Montag, 12.02. - Schwarzwurzeltortilla mit Scamorza, Kartoffeln und
Estragon**

Dienstag, 13.02. - Penne mit Wirsing und Salbeibutter

**Mittwoch, 14.02. - Geschmorte Rinderzunge, Portwein, glasierter Frühlauch,
Gnocchi**

Donnerstag, 15.02. - Karotten-Kreuzkümmelpüree, Tofu, Blattspinat, Tahine

Freitag, 16.02. - Clamchowder, Petersiliengeremolata, geröstetes Brot

**Montag, 19.02. - Elsässische Kartoffelsuppe mit Bauchspeck, Majoran
und Brühwurst**

**Dienstag, 20.02. - Spaghetti mit Tomaten-Kapern-Pesto, grüner Chili und
Parmesan**

**Mittwoch, 21.02. - Gebratener Blumenkohl, Orangenhollandaise,
Petersilienkartoffeln**

**Donnerstag, 22.02. Galette mit Zwiebelmarmelade, Thymian und
Gorgonzola**

Freitag, 23.02. - Hausgemachter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei

Montag, 26.02. - Rote Bete-Salat mit gebackenem Ziegenkäse

Dienstag, 27.02. - Pasta mit Spinat und Schafskäse

Mittwoch, 28.02. - Hähnchencurry mit Linsen und Minze

**Donnerstag, 29.02. - Pochierte Eier mit Estragon-Senf-Sauce und
Kartoffeln**