



Notre formule

€ 18

3 Gänge Menu

Gratinierte Zwiebelsuppe

5 Muscheln ‚Burgunder Art‘

Hähnchenlebersalat ‚Provençale‘

Chicorée au gratin

Gemischter Salat

Terrine de foie gras (+ € 5)

Schnecken Croissant in Pastis – Sahnesauce (+ € 2)

•

Coq au vin

Lachsfilet in Champagnersauce

Rote Bete Maultaschen, gefüllt mit Ziegenkäse in

Beurre blanc (Butter mit Weisswein und Sahne)

Vegetarischer Teller

Rinderfilet ‚Papillotte‘ mit Ziegenkäse (+ € 14)

Entenconfit mit Bratkartoffeln (+ € 6)

•

Crème caramel

2 Kugeln Eis

New York Cheesecake (+ € 2)

Grand marnier Mousse au chocolat (+ € 3)

Macarons (+ € 5)

Crème brûlée (+ € 3)

LES 3
VEUVES
DE WILMERSDORF



Vorspeisen und Suppen

6 Austern fine de claire #3 EUR 11,50

12 Austern EUR 22,50

Geräucherter Lachs mit Rösti und Meerrettich
EUR 8,00

Gemischter Salat mit Wachtelspiegeleiern

Feldsalat mit Walnüssen und

Roquefort EUR 8,50

Zwiebelsuppe ‚parisienne‘

EUR 5,50

10 gefüllte Miesmuscheln

‚Burgunder Art‘ EUR 11,50

Kleiner Vorspeisenteller

mit Parmaschinken, gegrilltem Gemüse,

Räucherlachs und Feldsalat EUR 8,50

Flusskrebsterrine mit Gorgonzola-Birne-Eis

EUR 9,90

Terrine de foie gras

mit Quittengelee EUR 12,50

Mit Whiskey flambierte Scampi EUR 16,00



Les 3 veuves Tatarvariationen

Rindertatar ‚français‘ mit Pastis	EUR 14,50
Rindertatar ‚Russia‘ mit Wodka	EUR 14,50
Rindertatar ‚Hawaii‘ mit Ananas und Rum	EUR 14,50
Rindertatar ‚spicy‘ mit Wasabi	EUR 14,50

•

Thunfischtatar ‚français‘ mit Pastis	EUR 16,80
Thunfischtatar ‚Russia‘ mit Wodka	EUR 16,80
Thunfischtatar ‚Hawaii‘ mit Ananas und Rum	EUR 16,80
Thunfischtatar ‚spicy‘ mit Wasabi	EUR 16,80

Alle Gerichte werden mit hausgemachten pommes frites serviert

MENÜ DES MONATS

Hähnchen Bourguignon	€ 12,60
Schweinebäckchen in Biersauce	€ 16
Kalbsnieren (Rognons), flambiert in Cognac – Portweinsauce	€ 16
Froschschenkel in Knoblauchsahne	€ 15,50
1 Paar Montbéliardwürste in Bouillon mit Dijonsenf	€ 12,50
BBQ Ribs mit hausgemachten pommes frites	€ 13,50
Ganze Forelle (400g) mit frischem Spargel und Mandelblättchen	€ 15,50

**LES 3
VEUVES**
DE WILMERSDORF



Fleischspezialitäten (Sous vide gegart)

L'onglet (Rindersteak) in einer Pfeffer Malaga Sauce *

EUR 19,00

Kalbsbäckchenconfit in

Dunkler Biersauce mit Kartoffelpüree

EUR 19,50

Lammhaxenconfit *

EUR 16,00

*Sie können zwischen diesen Beilagen wählen:

Gemüse der Saison

Gratin dauphinois

Kartoffelpüree des Tages

Vegetarische Gerichte

Vegetarischer Teller mit gegrilltem Gemüse,

Avocado, Gratin dauphinois,

Rote Bete Maultaschen

EUR 15,00

Rote Bete Maultaschen, gefüllt mit Ziegenkäse an

Beurre blanc

EUR 12,50

LES 3
VEUVES
DE WILMERSDORF



Geflügel & Fisch

Coq au vin *	EUR 12,90
Wachtelschenkel mit Weißweinkraut	
	EUR 16,00
Bouillabaisse	EUR 16,50
Kleine Seezunge ‚meunière‘ mit Gemüse und Kartoffelpüree	
	EUR 18,00
Jacobsmuscheln in Safran	EUR 22,00
Wolfsbarschfilet mit Fenchel	
	EUR 15,00
Gegrilltes Filet vom Kabeljau*	EUR 15,50

*Sie können zwischen diesen Beilagen wählen:

Gemüse der Saison

Gratin dauphinois

Kartoffelpüree des Tages

Desserts

Crème brûlée mit grünem Tee

EUR 5,50

Grand Marnier Mousse au chocolat

EUR 6,00

Homemade New York Cheesecake

EUR 5,50

Eine Auswahl von fünf verschiedenen

Macarons

EUR 8,50

6 Petits Fours

EUR 8,50

Crêpe Suzette mit Vanilleeis

(wird am Tisch zubereitet)

EUR 13,00

Käseplatte mit Feigensenf

EUR 8,90

Eisbecher aus 3 Kugeln Picaro Eis

EUR 5,50

Digestif

Fine de Cognac Hennessy 4cl EUR 7,00

Vieux Marc de Champagne 4cl EUR 7,00

Poire Williams 4cl EUR 7,00

Grappa 4cl EUR 5,00

Calvados 4cl EUR 5,00

Eau de vie 4cl EUR 5,50