



Notre formule

€ 18

3 Gänge Menu

Gratinierte Zwiebelsuppe

5 Miesmuscheln „Burgunder Art“

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)

Entenconfit (+ € 7)

•

New York Cheesecake (+ € 2)

Grand marnier Mousse au chocolat (+ € 3)

Macarons (+ € 5)

Crème brûlée (+ € 3)

2 Kugeln Picaro Eis

LES 3
VEUVES
DE WILMERSDORF



Fleischspezialitäten (Sous vide gegart)

L'onglet (Rindersteak) mit Zwiebelmarmelade
und Bratkartoffeln EUR 19,00

Kalbsbäckchenconfit in
Dunkler Biersauce mit grünen Bohnen
EUR 19,50

Kalbsnieren (Rognons), flambiert in
Cognac-Portwein-Sauce mit Gratin dauphinois
EUR 16,00

Entenconfit mit Bratkartoffeln EUR 15,50

Handgeschnittener Tatar mit Cornichons, Kapern,
Schalotten, Ei mit pommes frites
EUR 16,50

Rinderfilet ‚papillote‘ mit Ziegenkäse
EUR 29,00

Vegetarische Gerichte

Rote Bete Maultaschen, gefüllt mit Ziegenkäse an
Beurre blanc EUR 12,50



Geflügel & Fisch

Coq au vin mit Gratin dauphinois EUR 12,90

Thunfischtatar mit Schalotten, Minze und Petersilie
EUR 16,80

Bouillabaisse EUR 16,50

Gegrilltes Filet vom Kabeljau mit Gemüse
EUR 16,50

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
Käseplatte mit Feigensenf	EUR 8,90

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