

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Unser Mittagstisch im November

Montag	01.11	Gebackene Hühnchen mit Kürbis-Kartoffelsalat
Dienstag		- Ruhetag -
Mittwoch	03.11	Paprikagulasch vom Susländer Schwein
Donnerstag,	04.11	Rosmarin-Polenta zu Pilzragout
Freitag	05.11	Lachsfrikadellen auf Wirsinggemüse
Montag	08.11	Normannischer Schweinebraten in Calvadosrahm
Dienstag		-Ruhetag -
Mittwoch	10.11	Risotto mit Kürbis, Roter Bete & Ziegenkäse
Donnerstag,	11.11	Chupe de Pescado - Überbackene Fischpastete
Freitag,	12.11	Cremige Pasta mit Spinat, Erbsen & gerösteten Pinienkernen
Montag	15.11	Risotto mit Kürbis, Roter Bete & Ziegenkäse
Dienstag		- Ruhetag -
Mittwoch	17.11	Linsen-Mangold-Eintopf mit Rumpsteakstreifen
Donnerstag	18.11	Seelachs „Bordelaise“ zu Bouillonkartoffeln
Freitag	19.11	Tafelspitz mit Schnittlauchsoße und Bratkartoffeln
Montag	22.11	Dijon-Senfeier mit Kartoffeln & Grünem Salat
Dienstag		-Ruhetag -
Mittwoch	24.11	Donnerstag
25.11		Kaninchenragout in Cidre-Rosmarinrahm
Freitag	26.11	Spitzkohlstrudel auf Champignonrahm
Montag	29.11	Gnocchi mit Mangold & Ziegenkäsecreme
Dienstag		-Ruhetag-
Mittwoch	30.11	Fischtopf mit Süßkartoffel
Donnerstag	01.12	
Freitag	02.12	

Über

www.blenoir-kiel.de

blenoir@koehler-kiel.de

tel: 0431 908 9 347