

## *Fleisch*

---

<b>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise Sauce</b>	26,00
Entrecôte au poivre vert ou sauce béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise saus Rib-eye steak with green pepper or béarnaise sauce	
<b>Rinderfilet Rossini, Trüffeljus, Grillgemüse und mediterrane Rosmarin-Thymian-Kartoffel</b>	35,00
Filet de boeuf Rossini, jus de truffe, légumes grillés et pomme de terre méditerranée au romarin et thym Filet pur Rossini, truffeljus, gegrilde groenten en mediterrane rozemarijn-tijm-aardappel Beef fillet Rossini, truffle jus, grill vegetables and mediterranean rosemary-thyme-potatoe	
<b>Brust vom Mechelner Hahn mit asiatischer Sauce, Kokos-Zitronengras-Risotto</b>	24,00
Suprême du coucou de Maline, sauce asiatique et risotto coco-citronnelle Borst van Mechelse koekoek met aziatische saus, kokos-citroengras-risotto Breast from the Mechelen cuckoo with an asian sauce, coconut-lemongrass-risotto	
<b>Rehpfeffer Ardenner Art</b>	23,00
Civet de chevreuil à l'Ardennaise Reepeper op Ardense wijze Peppered venison Ardennes style	
<b>Hirschkalbfilet, Portosauce mit grünem Pfeffer, Polenta im Brique-Teig</b>	34,00
Filet de faon, sauce Porto au poivre vert, polenta en feuille de brique Hertenkalbfilet, portosaus met groene peper, polenta in briquedeeg Venison fillet, porto sauce with green pepper, polenta in brique pastry	
<b>Wildentenbrust mit Wachholderbeersauce und geröstetem Wurzelgemüse</b>	30,00
Magret de canard sauvage, sauce aux baies de genévrier, légumes racines rôtis Borst van wilde eend met saus van jeneverbessen en geroosterde groenten Wild duck breast with juniper berries sauce and roasted root vegetable	
<hr/> <b><i>Dessert</i></b> <hr/>	
<b>Eiskaffee</b> - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee	8,50
<b>Crème brûlée mit Karamelschokolade</b> – au chocolat caramel – met karamel chocolade – with caramel chocolate	10,00
<b>Schokoladenkuchen mit Brombeergel, Lebkuchengewürzganache und Nescaféis</b>	11,00
Gâteau au chocolat, gel au mûrs, ganache au pain d'épice et glace au nescafé Chocolade gebak met gel van braambessen, peperkoek ganache en ijs van nescafé Chocolate cake with blackberry gel, ginger bread ganache and nescafé ice cream	
<b>Kokosmilch Panna cotta mit Zitronengras, Ananasgel und Passionsfrucht-Mango-Sorbet</b>	11,00
Panna cotta au lait de coco à la citronnelle, gel d'ananas et sorbet fruit de la passion-mangue Panna cotta van kokosmelk met citroengras, ananasgel en passievrucht-mango-sorbet Coconut milk panna cotta with lemongrass, pineapple gel and passion fruit-mango-sorbet	
<b>Marinierte Ananas mit Grenadine, Orangencrème, Mandarinensorbet und Ricottaeis</b>	11,00
Ananas mariné à la grenadine, crème à l'orange, sorbet mandarine et glace ricotta Ananas gemarineerd met grenadine, crème van sinaasappel, mandarijn sorbet en ricotta ijs Marinated pineapple with grenadine, orange cream, madarin sorbet and ricotta ice-cream	
<b>Käseauswahl vom Affineur Van Tricht</b>	14,00
Sélection de fromages de l'affineur Van Tricht Assortiment kaas van de affineur Van Tricht Selection of cheeses from Van Tricht	
<b>Große Dessertkomposition des Hauses (für 2 Personen)</b>	28,00
Grand assortiment de desserts maison (pour 2 personnes) Groot dessertbord van het huis (voor 2 personen) Large home-made dessert selection (for 2 persons)	