

Saison Menu

57,00

Ceviche von Jakobsmuscheln, gebratene Riesengarnelen, Gänseleber und Blumenkohlpuree

Ceviche de St. Jacques, scampis rôtis, foie gras et purée de chou-fleur

Ceviche van St. Jacobsnootjes, gebakken scampi, ganzenlever en bloemkoolpuree

Ceviche of scallops, fried prawns, goose liver and cauliflower



Wolfsbarschfilet mit einer Walnusskruste, Schaum von Madagascar Curry

Filet de loup de mer poêlé, croûte aux noix, écume de curry de Madagascar

Filet van zeeduivel met korstje van walnoten, schuim van Madagascar curry

Monkfish with walnut crust, Madagascar-curry foam



Sorbet



Hirschkalbsteak, Portosoße mit grünem Pfeffer, Polenta im Brique-Teig

Steak de faon, sauce Porto au poivre vert, polenta en feuille de brique

Hertenkalfsteak, portosaus met groene peper, polenta in briquedeeg

Steak of young venison, porto sauce with with green pepper, polenta in brique pastry



Schokoladenkuchen mit Brombeergel, Lebkuchengewürzganache und Nescaféis

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

+ 11,00 **Mit einer Käseauswahl vom Affineur Van Tricht**

Avec une sélection de fromages de l'affineur Van Tricht

Met een assortiment kaas van de affineur Van Tricht

With a selection of cheeses from Van Tricht