

## *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>Kalbsteak mit Basilikum-Parmesan-Sauce, Duo vom Spargel, Tomaten-Salsa</b>	32,00
Steak de veau, crème au basilic et parmesan, duo d'asperges et salsa de tomate Kalfssteak met basilicum-parmezaan-saus, duo van asperges, tomaten-salsa Veal steak with basil-parmesan-sauce, duo from asparagus, tomato-salsa	
<b>Rinderfilet mit Apfel-Whisky-Sauce und knusprigen Kartoffelecken</b>	33,00
Filet de boeuf, sauce au pommes et whisky, pommes de terre croustillantes Runderhaas met appel-whisky-saus en krokante aardappelpartjes Beef filet with apple-whisky-sauce and crispy potato wedges	
<b>Brust vom Mechelner Hahn gefüllt mit frischen Kräutern, Weißwein-Trüffel Crème, gebratener Spargel</b>	28,00
Suprême de coucou de Maline farcis aux herbes fraîches, crème au vin-blanc et truffe, asperges sautées Borst van Mechelse koekoek gevuld met verse kruiden, witte wijn-truffel-crème, gebraden asperges Breast from the Mechelen cuckoo stuffed with fresh herbs, white wine-truffle-cream, fried asparagus	
<b>Lammcarré, Thymian Jus, Linsen-Spargelragout</b>	32,00
Carré d'agneau, jus au thym, ragout de lentille et d'asperges Lamszadel, jus van tijm, linze-asperges-ragout Saddle of lamb, thyme jus, lentil-asparagus-ragout	

## *Dessert*

---

<b>Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee</b>	8,50
<b>Frühlings-Crème brûlée mit Basilikum, Limone und Rhabarberkompott</b>	10,00
Crème brûlée de printemps au basilic, citron vert et compote de rhubarbe Lente crème brûlée met basilicum, limoen en rabarbercompote Spring crème brûlée with basil, lime and rhubarb compote	
<b>Haselnussdacquoise mit Karamel- und Tanariva Schokolade, Mangogel und Kokosmilcheis</b>	11,00
Dacquoise noisette au chocolat caramel et tanariva, gel de mangue et glace au lait de coco Hazelnoot dacquoise met karamel- en tanariva-chocolade, mangogel en kokosnootmelkijis Hazelnut dacquoise with caramel and tanariva chocolate, mango gel and coconut milk ice cream	
<b>Schokoladenparfait, weiße Ganache mit Zitronengras und Ingwer, Himbeeren und Rhabarbersorbet</b>	11,00
Parfait au chocolat, ganache blanc à la citronnelle et gingembre, framboise et sorbet rhubarbe Chocolade parfait, witte ganache met citroengras en gember, frambozen en rabarber sorbet Chocolate parfait, white ganache with lemon grass and ginger, raspberries and rhubarb sorbet	
<b>Nougat glacé, Salsa von exotischen Früchten, Himbeersorbet</b>	11,00
Nougat glacé, salsa aux fruits exotiques, sorbet framboise Nougat glacé, exotische fruitsalsa, frambozen sorbet Nougat glacé, exotic fruit salsa, raspberry sorbet	
<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>Dessertkomposition des Hauses</b>	14,00
Assortiment de desserts maison Dessertbord van het huis Home-made dessert selection	

---

Haben Sie Allergien, informieren Sie unser Servicepersonal ~ Please inform our Staff if you have any food allergies