

# Saison Menu

57,00

**Ballotine von der Maispoularde, Gänseleber und Morcheln, Salat von grünem und weißem Spargel**

Ballotine de la poularde jaune, foie d'oie et morilles, salade d'asperges vert et blanc  
Ballotine van maïspoularde, foie gras en morilles, salade van groene en witte asperges  
Ballotine of corn poulard, foie gras and morels, salad of green and white asparagus



**Seeteufelmedaillon, Koriander-Limetten Schaum**

Medaillon de lotte, mousse de coriandre et citron vert  
Zeeduivel medaillon, koriander-limoen schuim  
Monkfish medaillon, coriander-lime foam



**Sorbet**



**Kalbsteak mit Basilikum-Parmesan-Sauce, Duo vom Spargel, Tomaten-Salsa**

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



**Haselnussdacquoise mit Karamel- und Tanariva Schokolade, Mangogel und Kokosmilcheis**

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 kokosnootmelkijs  
Hazelnut dacquoise with caramel and tanariva chocolate, mango gel and coconut milk 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