

## Vorspeise

---

<b>Leichte Velouté von frischem Gemüse</b>	7,00	
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables		
<b>Curry-Spargelcrème mit feinen Perlhuhnstreifen</b>	12,00	
Crème d'asperges au curry avec des fines lamelles de pintodeau Curry-aspergecrème met fijne parelhoenreepjes Curry asparagus cream with fine guinea fowl strips		
<b>Frühlingsröllchen mit Riesengarnelen und süß-saurer Sauce, Weißkohlsalat</b>	22,00	
Rouleaux de printemps aux scampis et sauce aigre-doux, salade de choux blanc Loempia's met scampi en zoetzure saus, witte koolsalade Spring rolls with scampi and sweet-sour sauce, white cabbage salad		
<b>Ballotine von der Maispoularde, Gänseleber und Morcheln, Salat von grünem und weißem Spargel</b>	22,00	
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		
<b>Lauwarmer gebratener grüner Spargel im Gandaschinkenmantel, Porto-Echalotten-Vinaigrette mit Ahornsirup</b>	21,00	
Asperges vertes en robe du jambon Ganda pôlées, vinaigrette au porto et échalottes avec sirop d'érable Lauwarm gebraden groene asperges met Gandaham, porto-sjalotten-vinaigrette met esdoornsirop Lau warm roasted green asparagus with Gandaham, porto-shalotts-vinaigrette and maple syrup		
<b>Spargel auf flämische Art</b>	20,00	28,00 (HG)
Asperges à la Flamande Asperges op Vlaamse wijze Asparagus Flemish style		
<b>Spargel Mousseline mit geräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken</b>	20,00	30,00 (HG)
Asperges mousseline au saumon fumé ou jambon d'Ardennes Asperges mousseline met gerookte zalm of Ardeense ham Asparagus mousseline with smoked salmon or Ardennes ham		

## Fisch

---

<b>Seezunge Müllerin Art</b>	39,00
Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	
<b>Lachsforelle, Koriander-Limetten-Schaum, buntes Frühlingsgemüse</b>	24,00
Truite saumoné, écume de coriandre et citron vert, légumes printanières Zalmforel, koriander-limoenschuim, kleurrijke lentegroenten Salmon trout, coriander-lime foam, colorful spring vegetables	
<b>Seeteufelmedaillon, Honig-Senf-Sauce, gebratene Salatherzen im Specksud</b>	33,00
Medaillon de lotte, sauce au miel et moutarde, cœur de salade poêlé parfumé du lard Zeeduivel medaillon, honing-mosterd-saus, gebakken slaharten in specbouillon Monkfish medaillon, honey-mustard-sauce, fried lettuce hearts in bacon stock	

---

Eine Rechnung pro Tisch ~ Une addition par table ~ Een rekening per tafel ~ one bill per table

Bei Gruppen max. 3 verschiedene Gerichte pro Gang