

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	9,00
Spargelsuppe mit geräuchertem Lachs und Meerrettich Crème d'asperges au saumon fumé et raifort Aspergeroep met gerookte zalm en mierikswortel Asparagus soup with smoked salmon and horseradish	16,00
Linsensalat mit Feta, grünem Spargel, geräucherter Entenbrust, Brunnenkresse (🌿möglich) Salade de lentilles au fromage de feta, asperges vertes, magret de canard fumé, cresson de fontaine Linzensalade met feta, groene asperges, gerookte eendenborst en waterkers Lentil salad with feta cheese, green asparagus, smoked duck breast, watercress	25,00
Parmesanvariation: Panna Cotta, Krokette und Suppe (🌿möglich) Variation de parmesan : panna cotta, croquette et soupe Parmezaans kaas op 3 wijz: panna cotta, kroket en soep Parmesan variation : panna cotta, croquette and soup	24,00
Kalbsbries, zweierlei vom Blumenkohl und Balsamico Ris de veau, chou-fleur en deux préparations, balsamique Kalfszwezerik met duo van bloemkool en balsamico Veal sweetbreads, two preparations of cauliflower with balsamic vinegar	28,00
Spargel auf flämische Art 🌿 Asperges à la flamande Asperges op zijn Vlaams Asparagus Flemish style	24,00 33,00 (HG)
Spargel Mousseline mit geräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken 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	27,00 36,00 (HG)

Fisch

Seezunge Müllerin Art Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	49,00
Gebratener Seebarsch, Sauce Dugléré, Stangenspargel, Kartoffelstampf Bar poêlé, sauce dugléré, asperges, purée de pommes de terre Gebakken zeebaars, dugléré saus, asperges, geplette aardappel Fried sea bass, dugléré sauce, asparagus, mashed potatoes	39,00
Kohlfisch mit grüner Kräuter-Senf-Kruste, Spinat, Salzkartoffeln, Hollandaise mit Kirschtomaten Cœur de lieu noir, croûte verte aux herbes et à la moutarde, épinards, pommes de terre nature, sauce hollandaise aux tomates cerises Koolvishaasje met groene kruiden/mosterd korst, spinazie, gekookte aardappel, hollandaise met kerstomaten Cabbage fish with green herb/ mustard crust, spinach, boiled potatoes, hollandaise with cherry tomatoes	33,00

Pro Tisch max. 3 verschiedene Gerichte - eine Tischrechnung
max. 3 different dishes and one bill per table

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise	35,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	
Châteaubriand Renaissance (2)	86,00
Châteaubriand Renaissance (2) Châteaubriand Renaissance (2) Châteaubriand Renaissance (2)	
Lammsteak mit Frühlingsgemüse, kandierten Tomaten, Grenaille-Kartoffeln, Körnersenf	35,00
Steak d'agneau aux légumes printanière, tomates confites, pommes grenaille, moutarde aux grains Lamssteak met lente groentjes, geconfijte tomaat, krieltjes, graan mosterd Lamb steak with spring vegetables, candied tomatoes, grenaille potatoes, grain mustard	
Roulade von der Ardenner Poularde, Kartoffelstampf, grüner Spargel, Morcheln	31,00
Roulade de la poularde ardennaise, purée de pommes de terre, asperges vertes, morilles Rollade van Ardeense kip, geplette aardappel, groene asperges, morieljes Ardennes poulard roulade, mashed potatoes, green asparagus, morels	
Rinderbäckchenragout mit Kirschen, Fettucine, Tomatensalat	32,00
Ragoût de joues de bœuf aux cerises, fettucine, salade aux tomates Stoverij van runderwangen met kersen, fettucine, tomatensalade Beef cheek ragout with cherries, fettuccine, tomato salad	

Dessert

Eiskaffee - Café glacé -Ijskoffie - Iced coffee	11,00
Crème brûlée mit Rhabarber und Basilikum	14,00
Crème brûlée à la rhubarbe et au basilic Crème brûlée met rabarber en basilicum Crème brûlée with rhubarb and basil	
Pistaziencrème mit weißer Schokolade und Eierliköreis	14,00
Crème de pistache au chocolat blanc, glace au liquer des oeufs Crème van pistache en witte chocolade met-ijs van advocaat Pistachio cream with white chocolate and egg liqueur ice	
Karamelisiertes Honig-Rosmarin Parfait, Karamelschokolade, pochierte Birne	14,00
Parfait caramélisé au miel et romarin, chocolat caramel et poire pochée Gekarameliseerde parfait van honing en rozemarijn, karamelchocolade, gepocheerde peer Caramelised honey and rosemary parfait, caramel chocolate, poached pear	
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit	19,00
Assiette de fromages régionaux au confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	
Dessertkomposition des Hauses	17,00
Assortiment de dessert 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

Menu des Monats

54,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

Velouté léger de légumes frais
Lichte velouté van verse groenten
Light velouté of fresh vegetables



Linsensalat mit Feta, grünem Spargel, geräucherter Entenbrust, Brunnenkresse

Salade de lentilles au fromage de feta, asperges vertes, magret de canard fumé, cresson de fontaine
Linzensalade met feta, groene asperges, gerookte eendenborst en waterkers
Lentil salad with feta cheese, green asparagus, smoked duck breast, watercress



Sorbet



Roulade von der Ardenner Poularde, Kartoffelstampf, grüner Spargel, Morcheln

Roulade de la poularde ardennaise, purée de pommes de terre, asperges vertes, morilles
Rollade van Ardeense kip, geplette aardappel, groene asperges, morieljes
Ardennes poulard roulade, mashed potatoes, green asparagus, morels



Pistaziencrème mit weißer Schokolade und Eierliköreis

Crème de pistache au chocolat blanc, glace au liquer des oeufs
Crème van pistache en witte chocolade met-ijs van advocaat
Pistachio cream with white chocolate and egg liqueur ice

+ 12,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

Avec une sélection de fromages régionaux
Met een regionaal assortiment kazen
With a regional cheese selection

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed

Saison Menu

71,00

Parmesanvariation: Panna Cotta, Krokette und Suppe

Variation de parmesan : panna cotta, croquette et soupe

Parmezaans kaas op 3 wijz: panna cotta, kroket en soep

Parmesan variation : panna cotta, croquette and soup



Gebratener Seebarsch, Sauce Dugléré, Stangenspargel

Bar poêlé, sauce dugléré, asperges

Gebakken zeebaars, dugléré saus, asperges

Fried sea bass, dugléré sauce, asparagus



Sorbet



Lammsteak mit Frühlingsgemüse, kandierten Tomaten, Grenaille-Kartoffeln, Körnersenf

Steak d'agneau aux légumes printanière, tomates confites, pommes grenaille, moutarde aux grains

Lamssteak met lente groentjes, geconfijte tomaat, krieltjes, graan mosterd

Lamb steak with spring vegetables, candied tomatoes, grenaille potatoes, grain mustard



Karamelisiertes Honig-Rosmarin Parfait, Karamelschokolade, pochierte Birne

Parfait caramélisé au miel et romarin, chocolat caramel et poire pochée

Gekarameliseerde parfait van honing en rozemarijn, karamelchocolade, gepocheerde peer

Caramelised honey and rosemary parfait, caramel chocolate, poached pear

+ 12,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

Avec une sélection de fromages régionaux

Met een regionaal assortiment kaas

With a regional cheese selection

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed