



## Menu 68 €

Hummersuppe in Armagnac, Toast mit Muscheln

Bisque de homard à l'Armagnac, toast aux moules



Kalbsrücken mit Mango-Ananas-Chutney, frittiertes Feigenstück, Kräutermayonnaise

Selle de veau, chutney mangue-ananas, loempia aux figues, mayonnaise aux herbes



Sorbet



Blanquette vom Mechelner Hahn und Flusskrebse, Morcheln,

Brokkoli und Schlosskartoffeln

Blanquette du coucou de Malines et écrevisses, morilles, brocoli et pommes château



Karamellisiertes Stracciatella-Parfait, Schokoladeneis und Rotweinbirne

Parfait caramélisé «Stracciatella», glace chocolat et poire au vin rouge



## Menu 86 €

Gebackene Seezungenröllchen mit Riesengarnelen, asiatischer Nudelsalat

Rouleaux de filet de sole au scampi, salade de pâtes asiatique



Duo von Jakobsmuscheln und Breydel Speck, Rotkohl,

krokante Echalotten, fermentierter Knoblauch

Duo de coquilles St. Jacques et lard de Breydel au chou rouge, échalotes croquantes, ail fermenté



Sorbet



Hirschkalbfilet mit Kirschsauce, Rösti von Kartoffeln und Flaschenkürbis

Filet de faon, sauce aux cerises, galette de pommes de terre et butternut



Karamellisiertes Stracciatella-Parfait, Schokoladeneis und Rotweinbirne

Parfait caramélisé «Stracciatella», glace chocolat et poire au vin rouge

Mit einer Käseauswahl: +15€ oder anstelle des Desserts: +6€

Avec un assortiment de fromage: +15€ ou à la place du dessert: +6€

*Frohe Weihnachten*

*Joyeux Noël*



MERRY CHRISTMAS  
& Happy New Year