

# Menu des Monats

44,00

## Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



**Wachtelbrüstchen mit grünem Spargel, Aprikosen, Himbeervinaigrette**  
Suprêmes de caille, asperges vertes et abricots, vinaigrette à la framboise  
Kwartelborstfilet met groene asperge en abrikozen, framboos vinaigrette  
Breast of quails with green asparagus, apricots, raspberry vinaigrette



## Sorbet



## Kalbsteak mit Parmesan-Basilikum Crème

Steak de veau, crème au parmesan et basilic  
Kalfsteak, parmezaan-basilicum crème  
Veal steak, parmesan-basil cream



**Marinierte Erdbeeren mit kandierten Zitronenzesten und Bergamotte-Eis**  
Fraises marinées aux zestes de citron confits et glace à la bergamote  
Gemarineerde aardbeien met gekonfijte citroenschil, en bergamot ijs  
Marinated strawberries with candied lemon zest and bergamot 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

---

Menus können nicht abgeändert werden ~ les menus ne peuvent pas être changés  
de menus kunnen niet veranderd worden ~ menus cannot be changed