

Saison Menu

57,00

Gebackene Riesengarnelen, Mango-Papaya Chutney, Wasabi-Pflaumen Mayonnaise

Scampis frits, chutney mangue-papaya, mayonnaise au wasabi et prunes

Gebakken scampi, mango-papaja chutney, wasabi-pruimen mayonaise

Fried scampi, mango-papaya chutney, wasabi-plums mayonnaise



Pochierte Seezungenfilets, Pernod Sauce

Filets de sole poché, sauce au Pernod

Gepocheerde zeetongfilets, Pernod saus

Poached sole filets, Pernod sauce



Sorbet



Rib-Eye-Steak vom Black Pearl Rind, würzige Kräuterbutter

Rib-Eye-Steak du bœuf Black Pearl, beurre aux herbes épicées

Rib-Eye-Steak van Black Pearl rund, pittige kruidenboter

Rib-Eye-Steak from Black Pearl beef, spicy herb butter



Karamellisiertes Limonenparfait mit Pistazieneis und Blaubeerganache

Parfait caramélisé au citron vert, glace pistache et ganache aux myrtilles

Gekarameliseerde limoenparfait met pistache ijs en bosbes ganache

Caramelized lemon parfait with pistachios ice-cream and blueberry ganache

+ 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