

Saison Menu

59,00

Duo von der Gänseleber: Crème brûlée mit Feigen und Terrine „Tatin“

Duo de foie d'oie : crème brûlée aux figues et terrine « Tatin »
Duo van ganzenlever: crème brûlée met vijgen en terrine « Tatin »
Duo from goose liver: crème brûlée with figs and terrine « Tatin »



Gebratenes Goldbrassenfilet mit Tomaten Sherry Salsa

Filet de dorade royale poêlé, salsa tomate-Sherry
Gebakken goudbrasemfilet met tomaten Sherry salsa
Fried seabream fillet with tomatoes Sherry salsa



Sorbet



Entenbrust süß-sauer mit Wok Gemüse

Magret de canard aigre-doux, légumes au wok
Eendenborst zoetzuur met wokgroenten
Duck breast sweet-sour with wok vegetables



Nougatcrème mit Knusperboden und Ananassorbet

Crème de nougat, fond croustillant, sorbet à l'ananas
Nougatcrème met krokante bodem en ananassorbet
Nougat cream with crispy base and pineapple sorbet

+ 11,00

Belgische Käseauswahl vom Affineur Van Tricht

Sélection de fromages belges de l'affineur Van Tricht
Belgische kaasselectie van de affineur Van Tricht
Selection of belgian cheese from Affineur Van Tricht

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus can not be changed

Menu des Monats

46,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



Tatar von geräuchertem und rohem Lachs, Granny Smith und Zitronengel

Tatar de saumon fumé et frais, Granny Smith et gel de citron
Tataar van gerookte en rauwe zalm, Granny Smith en citroengel
Tatar of smoked and raw salmon, Granny Smith and lemon gel



Sorbet



Krossgebratener Kalbsnack, Chimay-Bier-Sauce und Butterwirsing

Col de veau croustillant, sauce à la bière de Chimay, chou frisé au beurre
Krokant geroosterde kalfshals, Chimay-biersaus en botersavooikool
Crispy roasted veal neck, Chimay beer sauce and butter savoy cabbage



Gewürzcrumble mit Feigen und roten Früchten, Karamelleis

Crumble aux épices, figues et fruits rouges, glace au caramel
Kruidenkrumel met vijgen en rood fruit, karamelijs
Spice crumble with figs and red fruits, caramel ice cream

+ 11,00

Belgische Käseauswahl vom Affineur Van Tricht

Sélection de fromages belges de l'affineur Van Tricht
Belgische kaasselectie van de affineur Van Tricht
Selection of belgian cheese from Affineur Van Tricht

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus can not be changed

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse	8,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
Leichte Velouté vom Kalb mit Bries	16,00
Velouté léger de veau et ris de veau Velouté van kalf met zwezerik Velouté of calf with sweetbread	
Tatar von geräuchertem und rohem Lachs, Granny Smith und Zitronengel	21,00
Tatar de saumon fumé et cru, Granny Smith et gel de citron Tataar van gerookte en rauwe zalm, Granny Smith en citroengel Tatar of smoked and raw salmon, Granny Smith and lemon gel	
Duo von der Gänseleber: Crème brûlée mit Feigen und Terrine „Tatin“	23,00
Duo de foie d'oie : crème brûlée aux figues et terrine « Tatin » Duo van ganzenlever: crème brûlée met vijgen en terrine « Tatin » Duo from goose liver: crème brûlée with figs and terrine « Tatin »	
Karamellisiertes Birnencarpaccio mit Bleu d'Auvergne und Ardenner Schinken	19,00
Carpaccio de poire caramélisé, Bleu d'Auvergne et jambon d'Ardenne Gekarameliseerde perencarpaccio met Bleu d'Auvergne en Ardense ham Caramelised pear carpaccio with Bleu d'Auvergne and Ardennes ham	
6 Austern « Gillardeau » natur oder mit asiatischer Vinaigrette	29,00
6 huîtres « Gillardeau » natures ou avec une vinaigrette asiatique 6 oesters « Gillardeau » natuur of met Aziatische vinaigrette 6 oysters « Gillardeau » nature or with Asian vinaigrette	

Haben Sie Allergien, informieren Sie unser Servicepersonal ~ Max. 3 verschiedene Gerichte pro Gang ~ 1 Rechnung pro Tisch
Please inform our Staff if you have any food allergies ~ max. 3 different dishes per course ~ one bill per table

Hauptgang

Rehpfeffer auf Ardenner Art	24,00
<i>Civet de chevreuil à l'Ardennoise ~ reepeper op Ardense wijze ~ peppered venison Ardennes style</i>	
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise Sauce	29,00
<i>Entrecôte au poivre vert ou sauce béarnaise</i>	
<i>Tussenribstuk met groene peper of béarnaise saus</i>	
<i>Rib-eye steak with green pepper or béarnaise sauce</i>	
Krossgebratener Kalbsnack, Chimay-Bier-Sauce und Butterwirsing	29,00
<i>Col de veau croustillant, sauce à la bière de Chimay, choux frisé au beurre</i>	
<i>Krokant geroosterde kalfshals, Chimay-biersaus en botersavooikool</i>	
<i>Crispy roasted veal neck, Chimay beer sauce and butter savoy cabbage</i>	
Entenbrust süß-sauer mit Wok Gemüse	29,00
<i>Magret de canard aigre-doux, légumes au wok</i>	
<i>Eendenborst zoetzuur met wokgroenten</i>	
<i>Duck breast sweet-sour with wok vegetables</i>	
Hirschkalbfilet mit Brombeer Sauce und Portofeigen	35,00
<i>Filet de faon, sauce aux mûres et figues au porto</i>	
<i>Hertenkalbfilet met braambessensaus en porto-vijgen</i>	
<i>Venison veal fillet with blackberry sauce and Porto figs</i>	
Seezunge Müllerin Art	39,00
<i>Sole meunière</i>	
<i>Zeetong meunière</i>	
<i>Sole meunière</i>	
Gebratenes Goldbrassenfilet mit Tomaten Sherry Salsa	31,00
<i>Filet de dorade royale poêlé, salsa tomate-Sherry</i>	
<i>Gebakken goudbrasemfilet met tomaten Sherry salsa</i>	
<i>Fried seabream fillet with tomatoes Sherry salsa</i>	

Desserts

Eiskaffee

9,00

Café glacé

Ijskoffie

iced coffee

Crème brûlée mit Karamellschokolade

11,00

Crème brûlée au chocolat caramel

Crème brûlée met karamelchocolade

Crème brûlée flavoured with caramel chocolate

Gewürzcrumble mit Feigen und roten Früchten, Karamelleis

11,00

Crumble aux épices, figues et fruits rouges, glace au caramel

Kruidenkrumel met vijgen en rood fruit, karamelijs

Spice crumble with figs and red fruits, caramel ice cream

Nougatcrème mit Knusperboden und Ananassorbet

11,00

Crème de nougat, fond croustillant, sorbet à l'ananas

Nougatcrème met krokante bodem en ananassorbet

Nougat cream with crispy base and pineapple sorbet

Belgische Käseauswahl vom Affineur Van Tricht

14,00

Sélection de fromages belges de l'affineur Van Tricht

Belgische kaaselectie van de affineur Van Tricht

Selection of Belgian cheese from Affineur Van Tricht

Dessertkomposition des Hauses

14,00

Assortiment de desserts maison

Dessertbord van het huis

Home-made dessert selection