

# Saison Menu

58,00

## Tatar vom Rind mit Gänseleber, Trüffelcrème

Tartare de bœuf au foie gras, crème aux truffes

Rundertartaar met ganzenlever, truffelcrème

Beef tartar with goose liver, truffle cream



## Gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmen Orangen-Fenchel-Salat mit Zitronengras Sauce

Noix de Saint Jacques sur une salade tiède de fenouille et orange, sauce à la citronnelle

Sint-Jakobsschelpen op lauwarme sinaasappel-venkelsalade met citroengrassaus

Scallops on warm orange-fennel-salad with lemongrass-sauce



## Sorbet



## Lammkrone, Erbsen-Minze Crème, Süßkartoffelstampf, süß-saure bunte Beete

Couronne d'agneau, crème aux petits pois et menthe, écrasé de patates douces, betteraves aigres-douces

Lamskroon, erwten-munt crème, zoete aardappelpuree, zoetzure kleurige biet

Lamb crown, pea-mint cream, mashed sweet potatoes, sweet and sour colourful beet



## Karamellisiertes Haselnussparfait mit Brombeersorbet

Parfait caramélisé aux noisettes, sorbet aux mûres

Gekarameliseerde hazelnootparfait met braambessen sorbet

Caramelized hazelnut parfait with blackberry sorbet

---

+ 11,00

### Mit einer regionalen Käseauswahl

Avec une sélection de fromages régionaux

Met een regionaal assortiment kaas

With a selection of regional cheeses

---

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed