

Valentinsmenu

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



Spinat Cappuccino mit Eierstich und Räucherlachsstreifen

Cappuccino aux épinards, œuf à la royal et lanières de saumon fumé

Spinazie cappuccino met ei en gerookte zalmreepjes

Spinach cappuccino with egg and smoked salmon slices



Gebratene Jakobsmuschel und Riesengarnele auf einem Fenchel-Orangen-Salat

Coquille Saint-Jacques sautées et scampi, salade de fenouil et d'orange

Gebakken Jacobsmossel en scampi op een venkel-sinaasappel salade

Fried scallop and scampi on a fennel and orange salad



Kaffir-Limetten-Champagner-Sorbet

Sorbet au kaffir-citron vert et champagne

Kaffir-limoen-champagne sorbet

Kaffir-limoen-champagne sorbet



Rinderfilet, Kalbjus mit getrockneten Tomaten, Basilikum-Parmesan-Kartoffelmousseline

Filet de boeuf, jus de veau aux tomates séchées, mousseline de pomme de terre au basilic et parmesan

Runderhaas, kalfsjus met gedroogde tomaten, basilicum-parmezaan-aardappelmousseline

Fillet of beef, veal jus with dried tomatoes, basil-parmesan-potatomousseline



Warmer Ziegenkäse mit Rosmarin und Birne

Fromage de chèvre chaud au romarin et poire

Warme geitenkaas met rozemarijn en peer

Warm goat's cheese with rosemary and pear



Karamellisiertes Haselnussparfait mit Brombeersorbet

Parfait caramélisé aux noisettes, sorbet aux mûres

Gekarameliseerde hazelnootparfait met braambessen sorbet

Caramelized hazelnut parfait with blackberry sorbet

Als 7-Gang Gourmet Menu ~ As 7-course gourmet menu

70€

Als 6-Gang Menu (ohne Ziegenkäse) ~ As 6-course menu (without goat's cheese)

64€

Als 5-Gang Menu (ohne 1. Vorspeise und Ziegenkäse) ~ As 5-course menu (without first starter and goat's cheese)

55€

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed