

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse	7,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
Consommé vom Ochsenschwanz mit Buchweizencrepe	12,00
Consommé d'oxtail, crêpe au sarrasin Consommé van ossentaart met boekweit crêpe Consommé from oxtail with buckwheat crêpe	
Carpaccio vom gebeizten Rind, Artischocken, Trüffel und Gänselebercrème	21,00
Carpaccio de bœuf, artichaut, truffe et crème du foie d'oie Carpaccio van gemarineerd rund, artisjokken, truffel en crème van ganzenlever Carpaccio from pickled beef, artichokes, truffle and cream from goose liver	
Wachtelbrüstchen mit grünem Spargel, Aprikosen, Himbeervinaigrette	22,00
Suprêmes de caille asperges vertes, abricots, vinaigrette à la framboise Kwartelborstfilet met groene asperge, abrikozen, framboos vinaigrette Breast of quails with green asparagus, apricots, raspberry vinaigrette	
Gebackene Riesengarnelen, Mango-Papaya Chutney, Wasabi-Pflaumen Mayonnaise	22,00
Scampis frits, chutney mangue-papaya, mayonnaise au wasabi et prunes Gebakken scampi, mango-papaja chutney, wasabi-pruimen mayonnaise Fried scampi, mango-papaya chutney, wasabi-plums mayonnaise	
Pochierte Seezungenfilets, Pernod Sauce, feines Gemüse Julienne	26,00
Filets de sole pochés, sauce au Pernod, Julienne de légumes Gepocherde zeetongfilets, Pernod saus, fijne groenten Julienne Poached sole fillets, Pernod sauce, fine vegetables Julienne	

Fisch

Seezunge Müllerin Art	39,00
Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	
Gebratenes Lachsforellenfilet, Oliven-Kapern Vinaigrette, Risotto mit Brunnenkresse Pesto	24,00
Filet de truite saumonée poêlé, vinaigrette aux olives et câpres, risotto au pesto de cressonnette Gebakken filet van zalmforel, olijven-kappertjes vinaigrette, risotto van waterkers pesto Fried salmon trout fillet, olives-capers vinaigrette, risotto with watercress pesto	
Zanderfilet, Weißwein-Dill Crème, grüner Spargel mit Parmesan überbacken	30,00
Filet de sandre, crème au vin blanc et aneth, asperges vertes gratinées au parmesan Snoekbaarsfilet, witte wijn-dille crème, groene asperges met parmezaan gegratineerd Zander fillet, white wine-dill cream, green asparagus with parmesan gratinated	

Eine Rechnung pro Tisch ~ Une addition par table ~ Een rekening per tafel ~ one bill per table

Bei Gruppen max. 3 verschiedene Gerichte pro Gang