Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse 8,00
Velouté léger de légumes frais
Lichte velouté van verse groenten
Light velouté of fresh vegetables

Bunter Salat mit gebratenen Riesengarnelen, geräucherter Entenbrust und Passionsfruchtvinaigrette 22,00
Salade folle aux scampis poêlés, magret fumé et vinaigrette au fruit de la passion
Bonte salade met gebakken gamba's, gerookte eendenborst en passievruchtenvinaigrette
Mixed salad with fried king prawns, smoked duck breast and passion fruit vinaigrette

Räucheraaltatar mit Granny Smith und Sauerrahm 22,00
Tatar de l'anguille fumée et granny Smith, crème double
Tartaar van gerookte paling met Granny Smith en zure room
Smoked eel tartare with Granny Smith and sour cream

Rote Beete Carpaccio mit Trüffelpanade, Artischocken und Fetakäse 19,00
Carapccio de betterave rouge à la panade de truffe, artischaut et fromage feta
Carpaccio van rode biet met truffelpanade, artisjokken en feta
Beetroot carpaccio with truffle breading, artichokes and feta cheese

Gebratene Jakobsmuscheln, Süppchen von gelben Kirschtomaten 25,00
Noix de Saint Jacques poêlées, petit velouté aux tomates cerise jaunes
Gebakken sint-jakobsschelpen, gele kersentomatensoep
Roasted scallops, yellow cherry tomato soup

Fisch

Seezunge Müllerin Art 40,00
Sole meunière
Zeetong meunière
Sole meunière

Kabeljaurücken mit Senf-Brot-Kruste, Kapernbutter 34,00
Dos de cabillaud, croûte au miel de pain et moutarde, beurre aux câpres
Kabeljauwrug met mosterd broodkorst, kapper boter
Saddle of codfish with mustard bread crust, caper butter

Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table

Bei Gruppen max. 3 verschiedene Gerichte ~ For groups max. 3 different dishes

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise Sauce 29,00
Entrecôte au poivre vert ou sauce béarnaise
Tussenribstuk met groene peper of béarnaise saus
Rib-eye steak with green pepper or béarnaise sauce

Filet vom Milchkalb mit Morcheln und Bandnudeln 34,00
Filet de veau de lait aux morilles et tagliatelles
Filet van melkkalf met morilles en tagliatelle
Fillet of milk veal with morels and tagliatelle

Brust von der Ardenner Poularde mit Holundersauce 24,00
Suprême de poulet Ardennais, sauce au vinaigre de baie de sureau
Borst van Ardeens gevogelte met vlierbessensaus
Breast of Ardennes poulard with elderberry sauce

Chateaubriand Béarnaise, Saisongemüse, am Tisch tranchiert (für 2 Personen) 74,00
Chateaubriand à la sauce béarnaise, jardinière, découpé à table (pour 2 personnes)
Chateaubriand met béarnaise saus, seizoen groenten, aan tafel versneden (voor 2 personen)
Chateaubriand with béarnaise sauce, season vegetables, carved at the table (for 2 persons)

Dessert

Eiskaffee - Café glacé -Ijskoffie - Iced coffee 9,00

Sommer Crème Brûlée mit Himbeeren und Minze 11,00
Crème brûlée d'été aux framboises et à la menthe
Zomerse crème brûlée met frambozen en munt
Summer crème brûlée with raspberries and mint

Zitronentartelette mit Erdbeersorbet und roten Früchten 11,00
Tartelette au citron, sorbet fraise et fruits rouges
Citroen tartelette met aardbeien sorbet en rode vruchten
Lemon tartelette with strawberry sorbet and red fruits

Weiße Schokoladencrème mit Minze und Limette, Mangosorbet 11,00
Ganache au chocolat blanc à la menthe et citron vert, sorbet à la mangue
Witte chocolade crème met munt en limoen, mango sorbet
White chocolate cream with mint and lime, mango sorbet

Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit 14,00
Assiette de fromages régionale avec confit de fruits secs
Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten
Regional cheese plate with dried fruit confit

Dessertkomposition des Hauses 14,00
Assortiment de desserts maison
Dessertbord van het huis
Home-made dessert selection

Haben Sie Allergien, informieren Sie unser Servicepersonal ~ Please inform our staff if you have any food allergies

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

Bunter Salat mit gebratenen Riesengarnelen, geräucherter Entenbrust und Passionsfruchtvinaigrette
Salade folle aux scampis poêlés, magret fumé et vinaigrette au fruit de la passion
Bonte salade met gebakken gamba's, gerookte eendenborst en passievruchtenvinaigrette
Mixed salad with fried king prawns, smoked duck breast and passion fruit vinaigrette

Sorbet

Brust von der Ardenner Poularde mit Holundersauce
Suprême de poulet Ardennaise, sauce au vinaigre de baie de sureau
Borst van Ardeense hoevekip met vlierbessensaus
Breast of Ardennes poulard with elderberry sauce

Weiße Schokoladencrème mit Minze und Limette, Mangosorbet
Ganache au chocolat blanc à la menthe et citron vert, sorbet à la mangue
Witte chocolade crème met munt en limoen, mango sorbet
White chocolate cream with mint and lime, mango 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

Saison Menu

59,00

Räucheraaltatar mit Granny Smith und Sauerrahm
Tatar de l'anguille fumée et granny Smith, crème double
Tartaar van gerookte paling met Granny Smith en zure room
Smoked eel tartare with Granny Smith and sour cream

Gebratene Jakobsmuscheln, Süppchen von gelben Kirschtomaten
Noix de Saint Jacques poêlées, petit velouté aux tomates cerise jaunes
Gebakken sint-jakobsschelpen, gele kersentomatensoep
Roasted scallops, yellow cherry tomato soup

Sorbet

Rinderfilet, aromatisierte Gin Sauce, Schlosskartoffeln
Filet de bœuf, sauce aromatisée au gin et pommes château
Runderhaas, gearomatiseerde jeneversaus, kasteelaardappelen
Fillet of beef, flavoured gin sauce, castle potatoes

Zitronentartelette mit Erdbeersorbet und roten Früchten
Tartelette au citron, sorbet fraise et fruits rouges
Citroen tartelette met aardbeien sorbet en rode vruchten
Lemon tartelette with strawberry sorbet and red fruits

+ 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