

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	8,00	
Spargelcrème mit geräuchertem Lachs Crème d'asperges au saumon fumé Aspergecrème met gerookte zalm Asparagus cream with smoked salmon	15,00	
Artischockenecken mit geräuchertem Aal, Mimosa und Tomatensalsa Artichauts, anguille fumée, mimosa et salsa de tomates Artisjokken met gerookte paling, mimosa en tomatensalsa Artichokes with smoked eel, mimosa and tomato salsa	22,00	
Tatar von Thunfisch, Soja-Ei und Algensalat Tartare de thon, œuf au soja et salade d'algues Tartaar van tonijn, soja-ei en zeewier salade Tuna tartare, soja egg and seaweed salad	23,00	
Weißer Spargel mit Tomatenfondue und zweierlei Bohnen Asperges blanches, fondue de tomates et duo d'haricots Witte asperges met tomatenfondue en twee soorten bonen White asparagus with tomato fondue and two kinds of beans	22,00	
Spargel auf flämische Art Asperges à la Flamande Asperges op zijn Vlaams Asparagus Flemish style	22,00	30,00 (HG)
Spargel Mousseline mit geräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken Asperges mousseline au saumon fumé ou jambon d'Ardennes Asperges mousseline met gerookte zalm of Ardeense ham Asparagus mousseline with smoked salmon or Ardennes ham	24,00	32,00 (HG)

Fisch

Seezunge Müllerin Art Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	42,00	
Graubarschfilet auf Tomatenmarmelade, Risottokrokette Filet de sébaste sur confiture de tomates, croquette de risotto Roodbaarsfilet met tomatenmarmelade, risottokroket Seabream fillet on tomato jam, risotto croquette	29,00	
Wolfsbarsch mit weißem Spargel, Dugléré-Sauce Loup de mer aux asperges blanches, sauce dugléré Zeewolf met witte asperges, dugléré saus Wolffish with white asparagus, dugléré sauce	33,00	

Pro Tisch max. 3 verschiedene Gerichte - eine Tischrechnung
max. 3 different dishes and one bill per table

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise	31,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	
Saltimbocca vom Kalb mit Mozzarella und Ratatouille	30,00
Saltimbocca de veau à la mozzarella et à la ratatouille Saltimbocca van kalfsvlees met mozzarella en ratatouille Saltimbocca of veal with mozzarella and ratatouille	
Lammkrone mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin	35,00
Couronne d'agneau avec jus au romarin, gratin de pommes de terre Lamskroon met rozemarijnjus, aardappelgratin Lamb crown with rosemary jus, potato gratin	
Küken mit Hummersauce und Scampis, Pilaw Reis	30,00
Poussin avec sauce au homard et scampis, riz pilaf Piepkuiken met kreeftensaus en scampi's, pilaw rijst Chick with lobster sauce and scampi, pilau rice	
Kotelett vom Iberischen Schwein mit Chimay-Bier-Sauce, Pomme fondant	29,00
Côtelette de porc ibérique, sauce à la bière de Chimay, pomme fondante Iberische varkenskotelet met Chimay-biersaus, fondant-aardappel Iberian pork chop with Chimay beer sauce, pomme fondant	

Dessert

Eiskaffee - Café glacé -Ijskoffie - Iced coffee	9,00
Frühlings-Crème brûlée mit Rhabarber und Basilikum	12,00
Crème brûlée de printemps à la rhubarbe et au basilic Lente crème brûlée met rabarber en basilicum Spring crème brûlée with rhubarb and basil	
No-Bake Cheesecake, Passionsfruchtcrème, Vanilleeis mit Milchkaramel	12,00
No-Bake cheesecake, crème aux fruits de la passion, glace à la vanille et caramel au lait No-Bake cheesecake, passievruchtencrème, vanille-ijs met karamel van melk No-Bake cheesecake, passion fruit cream, vanilla ice cream with milk caramel	
Knuspriger Zitronenbisquit, Pistazienganache und Walderdbeersorbet	12,00
Biscuit citroné, ganache à la pistache et sorbet aux fraises des bois Krokant citroen bisquit, pistache ganache en wilde aardbeien sorbet Crispy lemon bisquit, pistachio ganache and wild strawberry sorbet	
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit	16,00
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	15,00
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

51,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



Artischockenecken mit geräuchertem Aal, Mimosa und Tomatensalsa

Artichauts, anguille fumée, mimosa et salsa de tomates
Artisjokken met gerookte spaling, mimosa en tomatensalsa
Artichokes with smoked eel, mimosa and tomato salsa



Sorbet



Saltimbocca vom Kalb mit Mozzarella und Ratatouille

Saltimbocca de veau à la mozzarella et à la ratatouille
Saltimbocca van kalfsvlees met mozzarella en ratatouille
Saltimbocca of veal with mozzarella and ratatouille



No-Bake Cheesecake, Passionsfruchtcrème, Vanilleeis mit Milchkaramel

No-Bake Cheesecake, crème aux fruits de la passion, glace à la vanille et caramel au lait
No-Bake cheesecake, passievruchtencrème, vanille-ijs met karamel van melk
No-Bake cheesecake, passion fruit cream, vanilla ice cream with milk caramel

+ 12,00

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

65,00

Tatar von Thunfisch, Soja-Ei und Algensalat

Tartare de thon, œuf au soja et salade d'algues
Tartaar van tonijn, soja-ei en zeewier salade
Tuna tartare, soja egg and seaweed salad



Graubarschfilet mit Tomatenmarmelade, Aioli

Filet de sébaste sur confiture de tomates, aioli
Roodbaarsfilet met tomatenmarmelade, aioli
Seabream on tomato jam, aioli



Sorbet



Lammkrone mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin

Couronne d'agneau avec jus au romarin, gratin de pommes de terre
Lamskroon met rozemarijnjus, aardappelgratin
Lamb crown with rosemary jus, potato gratin



Knuspriger Zitronenbisquit, Pistazienganache und Walderdbeersorbet

Biscuit citroné, ganache à la pistache et sorbet aux fraises des bois
Krokant citroen bisquit, pistache ganache en wilde aardbeien sorbet
Crispy lemon bisquit, pistachio ganache and wild strawberry sorbet

+ 12,00

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