

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	9,00
Hummersuppe in Armagnac Bisque de homard à l'armagnac Kreeftensoep met armagnac Lobster soup with armagnac	18,00
Mousse und Rilette von der Makrele, geräucherter Aal und Avruga kaviar Mousse et rilette de maquereaux, anguille fumée et caviar d'avruga Mousse en makreelfilet, gerookte paling en avruga kaviaar Mousse and fillet of mackerel, smoked eel and avruga caviar	23,00
Herbstlicher Salat mit Alt-Brügger Käse, knusprigen Feigentaschen, Chimay-Bier-Vinaigrette Salade automnale au vieux fromage de bruge, samoussa de figues, vinaigrette à la bière de chimay Herfstsalade met oude Brugse kaas, krokante vijgenzakjes, Chimay biervinaigrette Autumn salad with old Bruges cheese, crispy fig pockets, Chimay beer vinaigrette	22,00
Kohlfischkrokette, Schnittlauchcrème und marinierte Schalotten Croquette de lieu noir, crème à la ciboulette et échalotes marinées Koolviskrokot, bieslookcrème en gemarineerde sjalotten Cabbage croquette, chive cream and marinated shallots	22,00
Gebratene Wachtelbrüstchen mit Schwarzwurzel und Erbsen, Portojus Suprêmes de caille poêlés, salsifis et petits pois, jus au porto Gebraden kwartelborst met schorseneren en erwten, Portojus Roasted quail breast with salsify and peas, Portojus	24,00

Fisch

Seezunge Müllerin Art Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	45,00
Kabeljaurücken mit Waldpilz Duxelle, Hummersauce Dos de cabillaud duxelles aux champignons des bois, sauce homardine Kabeljauwrug met wilde paddenstoelen duxelle, kreeftensaus Saddle of codfish with wild mushroom duxelle, lobster sauce	34,00
Schollenfilets mit Kruste vom gereiften Käse, Rote Paprika Coulis Filets de plie en croûte de vieille fromage, coulis de poivrons rouges Scholfilets met korst van belegen kaas, coulis van rode peper Plaice fillets with crust of mature cheese, red pepper coulis	31,00

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

Fleisch

Zwischenrippenstück mit Rotwein-Schalotten-Sauce oder grünem Pfeffer Entrecôte, sauce au vin rouge et aux échalotes ou au poivre vert Tussenribstuk met rode wijn sjalottensaus of groene peper Rib-eye steak with red wine shallot sauce or green pepper	34,00
Hirschkalbfilet Périgord, Rösti von Kartoffel und Sellerie Filet de faon périgordin, rösti de pomme de terre et de céleri Steak van hertenkalf perigord, rösti van aardappel en knolselder Venison veal fillet perigord, potato and celery rösti	38,00
Rehpfeffer Ardenner Art Civet de chevreuil à l'Ardennoise Reeragout op Ardense wijze Peppered venison Ardennes style	27,00
Königinpastetchen mit Kalbsbries und Nordseekrevetten Bouchée à la reine avec ris de veau et crevettes de la Mer du Nord Koninginnehapje met zwezerik en Noordzeegarnalen Queen pâté with sweetbreads and North Sea shrimps	35,00
Am Tisch flambierter und tranchierter Fasan, Rotwein Birne , Calvados (2 Pers) Le faisan flambé et tranché à table, Vin rouge Poire, Calvados (2 pers) Aan tafel geflambeerd en versneden fazant, peertje in de rode wijn, Calvados (2 pers) Pheasant, carved and flamed at table, red wine pear, Calvados (2 pers)	76,00

Dessert

Eiskaffee - Café glacé -Ijskoffie - Iced coffee	11,00
Crème brûlée mit kandierten Kumquats Crème brûlée aux kumquats confits Crème brûlée met gekonfijte kumquats Crème brûlée with candied kumquats	14,00
Millefeuille vom Pfannekuchen, Karamelganache und Honig-Kardamoneis Millefeuille de crêpes, ganache au chocolat caramel et glace miel et cardamome Millefeuille van pannenkoek, karamelganache en honing-kardemomijs Millefeuille of pancake, caramel ganache and honey cardamom ice cream	14,00
Marinierte Ananas, Orangencrème und Ricottaeis Ananas marinée, crème à l'orange et glace ricotta Gemarineerde ananas, sinaasappelcrème en ricotta-ijs Marinated pineapple, orange cream and ricotta ice cream	14,00
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit Assiette de fromages régionaux avec confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	18,00
Dessertkomposition des Hauses Assortiment de desserts maison Dessertbord van het huis Home-made dessert selection	16,00

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

Menu des Monats

53,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



Herbstlicher Salat mit Alt-Brügger Käse, knusprigen Feigentaschen, Chimay-Bier-Vinaigrette

Salade d'automne au vieux fromage de Bruges, samoussa de figues, vinaigrette à la bière de Chimay
Herfstsalade met oude Brugse kaas, krokante vijgenbuidel, Chimay biervinaigrette
Autumn salad with old Bruges cheese, crispy fig pockets, Chimay beer vinaigrette



Sorbet



Rehpfaffer Ardenner Art

Civet de chevreuil à l'Ardennaise
Reeragout op Ardense wijze
Peppered venison Ardennes style



Karamelisiertes Kürbiskernparfait mit Brombeersorbet

Parfait caramélisé aux graines de potiron, sorbet aux mûres
Gecarameliseerde pompoenpittenparfait met braambessensorbet
Caramelized pumpkin seed parfait with blackberry sorbet

+ 12,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

Avec une sélection de fromages régionaux
Met een regionaal assortiment kaas
With a regional cheese selection

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed

Saison Menu

69,00

Mousse und Rilette von der Makrele, geräucherter Aal und Avrugakaviar

Mousse et rilette de maquereaux, anguille fumée et caviar d'Avruga
Mousse en makreelfilet, gerookte paling en Avruga kaviaar
Mousse and fillet of mackerel, smoked eel and Avruga caviar



Gebratene Wachtelbrüstchen mit Schwarzwurzel und Erbsen, Portojus

Suprêmes de caille poêlés, salsifis et petits pois, jus au porto
Gebraden kwartelborst met schorseneren en erwten, Portojus
Roasted quail breast with salsify and peas, Portojus



Sorbet



Hirschkalbsteak Périgord, Rösti von Kartoffel und Sellerie

Steak de faon périgordin, rösti de pomme de terre et de céleri
Steak van hertenkalf perigord, rösti van aardappel en selderij
Venison veal steak perigord, potato and celery rösti



Marinierte Ananas, Orangencrème und Ricottaeis

Ananas marinée, crème à l'orange et glace ricotta
Gemarineerde ananas, sinaasappelcrème en ricotta-ijs
Marinated pineapple, orange cream and ricotta ice cream

+ 12,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

Avec une sélection de fromages régionaux
Met een regionaal assortiment kaas
With a regional cheese selection

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed