

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	9,00
Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise, Trüffelscheiben, geriebene Gänseleber Carpaccio de bœuf à la mayonnaise de truffes, tranches de truffes, foie gras râpé Rundercarpaccio met truffelmayonnaise, truffelschijfjes, geraspte ganzenlever Beef carpaccio with truffle mayonnaise, truffle slices, grated goose liver	24,00
Tataki vom Thunfisch, Mango und Ingwer Tataki de thon, mangue et gingembre Tataki van tonijn, mango en gember Tuna tataki, mango and ginger	24,00
Möhrenvariation mit Estragoncrème (vegetarisch) Variation de carottes avec crème à l'estragon (végétarien) Variatie van wortelen met crème van dragon (vegetarisch) Carrot variety with tarragon cream (vegetarian)	19,00
Asiatische Bouillon mit Won-Ton Ravioli, Tempura von der Butterkrabbe Bouillon asiatique avec raviolis Won-Ton, tempura de crabe soft shell Aziatische bouillon met Won-Ton ravioli, tempura van soft shell krab Asian bouillon with Won-Ton ravioli, tempura of soft shell crab	22,00
Gebratene Wachtelbrüstchen an Couscous-Salat und Sojasauce Suprême de caille poêlée sur salade de couscous, sauce soja Gebraden kwartelborst met couscoussalade en sojasaus Roasted quail breast with couscous salad and soy sauce	24,00

Fisch

Seezunge Müllerin Art Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	45,00
Heilbutt mit montiertem Geflügelbouillon, Lauch, Möhre und Salzkartoffeln Fleton, bouillon de volaille monté, poireaux, carottes et pommes nature Heilbot met gemonteerde kippenbouillon, prei, wortelen en gekookte aardappelen Halibut with mounted chicken broth, leek, carrots and salt potatoes	34,00
Graubarschfilet mit Risottokroketten à la puttanesca Filet de sébaste, croquettes de risotto à la puttanesca Roodbaarsfilet met risottokroketten à la puttanesca Fillet of grey perch with risotto croquettes à la puttanesca	32,00

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

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Rotweinsauce Entrecôte au poivre vert ou sauce au vin rouge Tussenribstuk met groene peper of roode wijn saus Rib-eye steak with green pepper or red wine sauce	34,00
Brust vom Mechelner Hahn mit Parmesan-Kräuterkruste, Kürbis und Pilaw-Reis, Bohnenkrautjus Suprême de coucou de Malines, croûte aux herbes et parmesan, potiron et riz pilaw, jus de sarriette Filet van Mechelse koekoek met parmezaanse kruidenkorst, pompoen en pilavrijst, hartige jus Breast of Mechelen rooster with parmesan herb crust, pumpkin and pilaf rice, savory jus	32,00
Rinderbäckchenragout mit Kirschen, Pappardelle, Tomatensalat und Rucola Ragoût de joues de bœuf aux cerises, papardelles, salade de tomates et roquette Runderwangen stoverij met kersen, papardelle, tomatensalade en rucola Beef cheek ragout with cherries, pappardelle, tomato salad and rocket salad	31,00
Rinderfilet mit Morchelsauce, Saisongemüse und Ofenkartoffeln Filet de bœuf, sauce aux morilles, légumes de saison et pommes de terre au four Ossenhaas met morillesaus, seizoensgroenten en oven-aardappelen Fillet of beef with morel sauce, seasonal vegetables and jacket potatoes	39,00
Filet von der Barbarie Ente, Erdnuss-Honig Kruste, Rotwein-Zimt-Sauce Magret de canette de Barbarie, croûte aux cacahuètes et au miel, sauce au vin rouge et à la cannelle Filet van Barbarie eend, pinda-honingkorst, rode wijn-kaneel saus Fillet of Barbarie duck, peanut-honey crust, red wine-cinnamon sauce	34,00
Iberisches Schweinekotelette, Chimay Sauce, Ofenkartoffeln, Wintergemüse Côtelette de porc ibérique, sauce Chimay, pommes de terre au four, légumes d'hiver Iberische varkenskotelet, Chimay saus, oven aardappelen, winter-groenten Iberian pork chop, Chimay sauce, backed potatoes, winter vegetables	31,00

Dessert

Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee	11,00
Crème brûlée mit Mango und Ingwer Crème brûlée à la mangue et au gingembre Crème brûlée met mango en gember Crème brûlée with mango and ginger	14,00
Kokosmilch Panna cotta mit Ingwer, Minze und Zitronengras, Mandarinsorbet Panna cotta au lait de coco avec gingembre, menthe et citronnelle, sorbet mandarine Kokosmelk panna cotta met gember, munt en citroengras, mandarijn sorbet Coconut milk panna cotta with ginger, mint and lemongrass, mandarin sorbet	14,00
Birnenbavarois mit Spekulatiusboden, Eierlikör und Bratapfeleis Bavarois à la poire, biscuit spéculoos, liqueur aux œufs et glace aux pommes rôties Perenbavarois, speculoos biscuit, eierlikeur en geroosterd-appelijs Pear bavarois, speculoos biscuit, egg liqueur and roasted apple ice cream	14,00
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit Assiette de fromages régionaux au confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	18,00
Dessertkomposition des Hauses Assortiment de dessert 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



Gebratene Wachtelbrüstchen an Couscous-Salat und Sojasauce

Suprême de caille poêlée sur salade de couscous, sauce soja
Gebraden kwartelborst met couscoussalade en sojasaus
Roasted quail breast with couscous salad and soy sauce



Sorbet



Iberisches Schweinekotelette, Chimay Sauce, Ofenkartoffeln, Wintergemüse

Côtelette de porc ibérique, sauce Chimay, pommes de terre au four, légumes d'hiver
Iberische varkenskotelet, Chimay saus, oven aardappelen, winter-groenten
Iberian pork chop, Chimay sauce, backed potatoes, winter vegetables



Kokosmilch Panna cotta mit Ingwer, Minze und Zitronengras, Mandarinsorbet

Panna cotta au lait de coco avec gingembre, menthe et citronnelle, sorbet mandarine
Kokosmelk panna cotta met gember, munt en citroengras, mandarijn sorbet
Coconut milk panna cotta with ginger, mint and lemongrass, mandarin sorbet

+ 12,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

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

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed

Saison Menu

69,00

Tataki vom Thunfisch, Mango und Ingwer

Tataki de thon, mangue et gingembre

Tataki van tonijn, mango en gember

Tuna tataki, mango and ginger



Graubarschfilet mit Risottokroketten à la puttanesca

Filet de sébaste, croquettes de risotto à la puttanesca

Roodbaarsfilet met risottokroketten à la puttanesca

Fillet of grey perch with risotto croquettes à la puttanesca



Sorbet



Rinderfilet mit Morchelsauce, Saisongemüse und Ofenkartoffeln

Filet de bœuf, sauce aux morilles, légumes de saison et pommes de terre au four

Ossenhaas met morillesaus, seizoensgroenten en oven-aardappelen

Fillet of beef with morel sauce, seasonal vegetables and jacket potatoes



Birnenbavarois mit Spekulatiusboden, Eierlikör und Bratapfeleis

Bavarois à la poire, biscuit spéculoos, liqueur aux œufs et glace aux pommes rôties

Perenbavarois, speculoos biscuit, eierlikeur en geroosterd-appelijs

Pear bavarois, speculoos biscuit, egg liqueur and roasted apple 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