

## Vorspeise

---

<b>Leichte Velouté von frischem Gemüse</b> Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	9,00
<b>Spargelsuppe mit geräuchertem Lachs</b> Crème d'asperges au saumon fumé Aspergecrème met gerookte zalm Asparagus cream with smoked salmon	15,00
<b>Frühlingsröllchen mit Riesengarnelen und asiatischer Vinaigrette, Krautsalat</b> Rouleaux de printemps aux scampis, vinaigrette asiatique, salade de chou blanc Loempia van scampi met aziatische vinaigrette en gemarineerde kool Spring rolls with king prawns and Asian vinaigrette, coleslaw	24,00
<b>Getruffelte Geflügelkroketten mit grünem Spargel, Parmesanmayonnaise</b> Croquettes de volaille truffées, asperges vertes, mayonnaise au parmesan Gevogelte kroketten met truffel, groene asperges en parmesan mayonnaise Truffled poultry croquette with green asparagus, parmesan mayonnaise	23,00
<b>Gebratene Jakobsmuscheln mit Lauch und Zitronensauce</b> Noix de St-Jacques poêlées, poireaux, sauce au citron Gebakken sint-jacobsvruchten met prei en citroen saus Fried scallops with leek and lemon sauce	27,00
<b>Spargel auf flämische Art</b> Asperges à la flamande Asperges op zijn Vlaams Asparagus Flemish style	24,00 33,00 (HG)
<b>Spargel Mousseline mit geräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken</b> 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	27,00 35,00 (HG)

## Fisch

---

<b>Seezunge Müllerin Art</b> Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	47,00
<b>Lachs mit weißem Spargel, Dugléré-Sauce und Salzkartoffeln</b> Filet de saumon, asperges blanches, sauce Dugléré, pommes de terre nature Zalmfilet met witte asperge, Dugléré saus en gekookte aardappelen Salmon with white asparagus, dugléré sauce and boiled potatoes	36,00
<b>Seebarsch mit Kapernbutter, Kartoffelstampf, grünem Spargel</b> Filet de bar au beurre de câpres, purée de pommes de terre, asperges vertes Gebakken zeebarsfilet met kappersboter, aardappelstoemp en groene asperges Sea bass with caper butter, mashed potatoes, green asparagus	34,00

---

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

## Fleisch

---

<b>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise</b>	34,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	
<b>Châteaubriand Renaissance (2)</b>	84,00
Châteaubriand Renaissance (2) Châteaubriand Renaissance (2) Châteaubriand Renaissance (2)	
<b>Kalbsrücken mit Cross &amp; Blackwell Sauce, Kartoffelstampf</b>	35,00
Entrecôte de veau à la sauce Cross & Blackwell, puree de pommes de terre Kalfsentrecôte met Cross & Blackwell-saus, aardappelstamp Saddle of veal with Cross & Blackwell sauce, mashed potatoes	
<b>Lammsteak mit einer milden Körnersenssauce, Kartoffelgratin, Tomatenkompott, weißer Spargel</b>	34,00
Steak d'agneau, sauce douce aux grains de moutarde, gratin de pomme de terre et asperges blanches Lamsziel met milde graanmosterdsaus, aardappelgratin, witte asperges, tomatencômpote Lamb steak with a mild grain mustard sauce, potato gratin, tomato compote, white asparagus	
<b>Waterzooi vom Mechelner Hahn mit Meerrettich, Salzkartoffeln</b>	33,00
Waterzooi de coucou de Malines au raifort, pommes natures Waterzooi van Mechelse koekoek met mierikswortel, aardappelen natuur Waterzooi from Mechelen rooster with horseradish, salt potatoes	

## Dessert

---

<b>Eiskaffee - Café glacé -Ijskoffie - Iced coffee</b>	11,00
Crème brûlée mit Rhabarber und Basilikum	14,00
Crème brûlée à la rhubarbe et au basilic Crème brûlée met rabarber en basilicum Crème brûlée with rhubarb and basil	
<b>Karamelisiertes Schokoladenparfait mit Chili, Passionsfruchtganache mit Bombay Chai Tee, Kirschsorbet</b>	14,00
Parfait au chocolat caramélisé, chili, ganache au fruit de la passion et thé Bombay Chai, sorbet cerise Gekarameliseerde chocoladeparfait met chili-peper, passievruchtenganache met Bombay Chai the, kersensorbet Caramelised chocolate parfait with chilli, passion fruit ganache with Bombay Chai tea, cherry sorbet	
<b>Mascarpone-Joghurt-Bavarois, Passionsfruchtparfait</b>	14,00
Bavarois mascarpone et yaourt, parfait au fruit de la passion Bavarois van Yogurt en mascarpone, parfait van passievrucht Mascarpone yoghurt bavarois, passion fruit parfait	
<b>Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit</b>	18,00
Assiette de fromages régionaux au confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	
<b>Dessertkomposition des Hauses</b>	16,00
Assortiment de dessert 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

53,00

## Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



## Frühlingsröllchen mit Riesengarnelen und asiatischer Vinaigrette, Krautsalat

Rouleaux de printemps aux scampis, vinaigrette asiatique, salade de chou blanc  
Loempia van scampi met aziatische vinaigrette en gemarineerde kool  
Spring rolls with king prawns and Asian vinaigrette, coleslaw



## Sorbet



## Kalbsrücken mit Cross & Blackwell Sauce, Kartoffelstampf

Entrecôte de veau à la sauce Cross & Blackwell, puree de pommes de terre  
Kalfsentrecôte met Cross & Blackwell-saus, aardappelstoemp  
Saddle of veal with Cross & Blackwell sauce, mashed potatoes



## Mascarpone-Joghurt-Bavarois, Passionsfruchtparfait

Bavarois mascarpone et yaourt, parfait au fruit de la passion  
Bavarois van Yogurt en mascarpone, parfait van passievrucht  
Mascarpone yoghurt bavarois, passion fruit parfait

---

+ 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

## Getrübefelte Geflügelkroketten mit grünem Spargel, Parmesanmayonnaise

Croquettes de volaille truffées, asperges vertes, mayonnaise au parmesan  
Gevogelte kroketten met truffel, groene asperges en parmesan mayonnaise  
Truffled poultry croquette with green asparagus, parmesan mayonnaise



## Gebratene Jakobsmuscheln mit Lauch und Zitronensauce

Noix de St-Jacques poêlées, poireaux, sauce au citron  
Gebakken sint-jacobsvruchten met prei en citroen saus  
Fried scallops with leek and lemon sauce



## Sorbet



## Lammsteak mit einer milden Körnersensauce, Kartoffelgratin, Tomatenkompott, weißer Spargel

Steak d'agneau, sauce douce aux grains de moutarde, gratin de pomme de terre et asperges blanches  
Lamsziel met milde graanmosterdsaus, aardappelgratin, witte asperges, tomatencompote  
Lamb steak with a mild grain mustard sauce, potato gratin, tomato compote, white asparagus



## Karamelisiertes Schokoladenparfait mit Chili, Passionsfruchtganache mit Bombay Chai Tee, Kirschsorbet

Parfait au chocolat caramélisé, chili, ganache au fruit de la passion et thé Bombay Chai, sorbet cerise  
Gekarameliseerde chocoladeparfait met chili-peper, passievruchtenganache met Bombay Chai the, kersensorbet  
Caramelised chocolate parfait with chilli, passion fruit ganache with Bombay Chai tea, cherry 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