


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
Makis von geräuchertem Lachs, Wasabicrème und Erbsenpüree Makis de saumon fumé, crème de wasabi et purée de petits pois Maki van gerookte zalm, wasabicrème en erwtenpuree Makis of smoked salmon, wasabi cream and pea puree	24,00
Tataki vom Rind mit Soja, Sesam und gerösteten Erdnüssen Tataki de bœuf au soja, sésame et cacahuètes Rundertataki met soja, sesam en geroosterde pinda's Beef tataki with soy, sesame and roasted peanuts	25,00
Rote-Bete-Salat mit Pink Lady Äpfel, Feta, Rucola und gebratenen Birnenspalten  Salade de betteraves rouges au pommes Pink Lady, feta, roquette et tranches de poire pûelées Rode bieten salade met Pink Lady, feta, rucola en gebakken peer Beetroot salad with Pink Lady apples, feta, rocket and roasted pear wedges	23,00
Saiblingsfilet mit Spinat, Pinienkerne und Safransauce Filet d'omble chevalier aux épinards, pignons de pin et sauce au safran Riddervis met spinazie, dennenpitten en saffraansaus Char filet with spinach, pine nuts and saffron sauce	25,00

Fisch

Seezunge Müllerin Art Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	47,00
Saiblingsfilet mit Spinat, Pinienkerne und Safransauce Filet d'omble chevalier aux épinards, pignons de pin et sauce au safran Riddervis met spinazie, dennenpitten en saffraansaus Char filet with spinach, pine nuts and saffron sauce	34,00
Kabeljau mit Muscheln, Duo vom Kohl und Rieslingsauce Dos de cabillaud avec moules, duo de choux et sauce au Riesling Kabeljauwhaasje met mosselen, duo van kolen en Rieslingsaus Cod with mussels, duo of cabbage and Riesling sauce	38,00

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

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise	34,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	
Maispouardenbrust mit Möhren und Erbsen, Preiselbeer-Pfeffer-Sauce	27,00
Suprême de poularde jeune, carotte et petits pois, sauce aux airelles et poivre Maiskip supreme met wortelen en erwten, veenbessen-peper-saus Corn poulard breast with carrots and peas, cranberry-pepper sauce	
Hirschkalbfilet mit Mandel-Honig-Kruste, Wirsing und Banyuls-Sauce	39,00
Filet de foan en crôte d'amandes et miel, choux frisé et sauce de Banyuls Hertekalffilet met amandel-honingkorst, savooi-kool, saus uit Banyuls Venison fillet with almond-honey crust, savoy cabbage and Banyuls sauce	
Rehpfeffer Ardenner Art	29,00
Civet de chevreuil à l'Ardennaise Reeragout op Ardense wijze Peppered venison Ardennes style	
Am Tisch flambierter und tranchierter Fasan, Apfel, Calvados (2 Pers.) ab 15/10	78,00
Le faisan flambé et tranché à table, pommes, Calvados (2 pers.) Aan tafel geflambeerd en versneden fazant, appel, calvados (2 pers.) Pheasant, carved and flamed at table, apple, Calvados (2 pers.)	

Vegetarisch

Marinierter Tofu mit Kokosmilch-Shiitake-Sauce 	24,00
Tofu mariné avec sauce au lait de coco et shiitake Gemarineerde tofu met kokosmelk shiitake saus Marinated tofu with coconut milk shiitake sauce	

Dessert

Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee	11,00
Crème brûlée mit Nescafé	14,00
Crème brûlée aux Nescafé Crème brûlée met Nescafé Crème brûlée with Nescafé	
Millefeuille von Schokolade, Kokosmilcheis und Bananengelee	14,00
Millefeuille au chocolat, glace au lait de coco et gelée de banane Millefeuille van chocolade, kokosmelkijis en bananengelei Millefeuille of chocolate, coconut milk ice cream and banana jelly	
Cheesecake mit Mangocrème und Vanilleeis	14,00
Cheesecake, crème à la mangue et glace vanille Cheesecake met mangocrème en vanille-ijs Cheesecake with mango cream and vanilla ice cream	
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit	19,00
Assiette de fromages régionaux au confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	
Dessertkomposition des Hauses	17,00
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

54,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



Makis von geräuchertem Lachs, Wasabigrème und Erbsenpüree

Makis de saumon fumé, crème de wasabi et purée de petits pois
Maki van gerookte zalm, wasabigrème en erwtenpuree
Makis of smoked salmon, wasabi cream and pea puree



Sorbet



Maispoulardenbrust mit Möhren und Erbsen, Preiselbeer-Pfeffer-Sauce

Suprême de poularde jeune, carotte et petits pois, sauce aux airelles et poivre
Maiskip supreme met wortelen en erwten, veenbessen-peper-saus
Corn poulard breast with carrots and peas, cranberry-pepper sauce



Cheesecake mit Mangocrème und Vanilleeis

Cheesecake, crème à la mangue et glace vanille
Cheesecake met mangocrème en vanille-ijs
Cheesecake with mango cream and vanilla ice cream

+ 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

71,00

Tataki vom Rind mit Soja, Sesam und gerösteten Erdnüssen

Tataki de bœuf au soja, sésame et cacahuètes
Rundertataki met soja, sesam en geroosterde pinda's
Beef tataki with soy, sesame and roasted peanuts



Saiblingsfilet mit Spinat, Pinienkerne und Safransauce

Filet d'omble chevalier aux épinards, pignons de pin et sauce au safran
Riddervis met spinazie, dennenpitten en saffraansaus
Char filet with spinach, pine nuts and saffron sauce



Sorbet



Hirschkalbssteak mit Mandel-Honig-Kruste, Wirsing und Banyuls-Sauce

Steak de foan en crôte d'amandes et miel, choux frisé et sauce de Banyuls
Hertekalfsteak met amandel-honingkorst, savooi-kool en saus uit Banyuls
Venison steak with almond-honey crust, savoy cabbage and Banyuls sauce



Millefeuille von Schokolade, Kokosmilcheis und Bananengelee

Millefeuille au chocolat, glace au lait de coco et gelée de banane
Millefeuille van chocolade, kokosmelkijs en bananengelei
Millefeuille of chocolate, coconut milk ice cream and banana jelly

+ 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