

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse	9,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
Rote Paprika-Kokosmilch-Suppe mit gebratenen Riesengarnelen	16,00
Velouté aux poivrons rouges et au lait de coco avec des scampis sautés Soep van rode paprika en kokosmelk met scampi Red pepper and coconut milk soup with fried king prawns	
Carpaccio vom Roastbeef, Senf, Gemüsebrunoise und Kapern	24,00
Carpaccio de roastbeef, moutarde, brunoise de légumes et câpres Rosbiefcarpaccio met mosterd, groentenbrunoise en kappertjes Roast beef carpaccio, mustard, vegetable brunoise and capers	
Gebratene Jakobsmuscheln, Selleriecarpaccio süß-sauer, Tomaten-Oliven-Salsa (🌿 möglich)	26,00
Coquilles Saint-Jacques poêlées, carpaccio de céleri aigre-doux, salsa de tomates et olives Gebraden Sint-Jacobsvruchten, zoetzure knolseldercarpaccio, tomaten-olijfsalsa Fried scallops, sweet and sour celeriac carpaccio, tomato-olive salsa	
Aal in grüner Kräutersauce	27,00
Anguille au vert Paling in het groen Eel in geen herbs	
Dreierlei Bohnensalat, Artischockenecken und Gandaschinken, Toast mit mildem Ziegenkäse (🌿 möglich)	22,00
Salade au trio d'haricots, artichauts et jambon de Ganda, toast au fromage de chèvre doux Salade van 3 bonen, artisjok, Gandaham en toast met milde geitenkaas Three kinds of bean salad, artichoke wedges and Ganda ham, toast with mild goat's cheese	

Vegetarisch

Gemüsepfanne mit Thai Green Curry und Kokosmilch, Reis	26,00
Poêle de légumes au curry vert thaïlandais et lait de coco, riz Groentenpan met Thai Green Curry, kokosmelk en rijst Vegetable pan with Thai green curry and coconut milk, rice	

Fisch

Seezunge Müllerin Art	50,00
Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	
Schellfisch mit Safransauce, Spinat und Pommes Duchesse	36,00
Filet d'aiglefin, sauce au safran, épinards et pommes duchesse Schelvis met saffraansaus, spinazie en Pommes Duchesse Haddock with saffron sauce, spinach and Pommes Duchesse	
Lachsfilet mit rote-Bete-Sauce, Salzkartoffeln, Lauch und Möhren	35,00
Filet de saumon, sauce aux betteraves rouges, pommes de terre nature, poireaux et carottes Zalmfilet met rode bieten saus, gekookte aardappelen, prei en wortelen Salmon fillet with beetroot sauce, boiled potatoes, leek and carrots	

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

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise	35,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	
Tafelspitz vom regionalen Black Angus, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Saisongemüse	36,00
Pot-au-feu du bœuf « Black Angus » régional, pommes de terre nature, légumes de saison Pot au feu van "Eifeler Black Angus" rund, mierikswortelsaus, gekookte aardappelen en seizoensgroenten Pot au feu from regional Black Angus, horseradish sauce, boiled potatoes and seasonal vegetables	
Dreierlei von der Ente, Orangen-Whiskey-Sauce, Polenta	34,00
Trio de canard, sauce à l'orange et au whiskey, polenta Trio van eend, sinaasappel-whiskey saus, polenta Three kinds of duck, orange-whisky sauce, polenta	
Kalbssteak mit Cross & Blackwell Sauce, Pommes Duchesse und Blumenkohl	36,00
Steak de veau, Cross & Blackwell, pommes duchesse, chou-fleur Kalbssteak Cross & Blackwell, pommes duchesse en bloemkool Veal steak Cross & Blackwell, pommes duchesse and cauliflower	
Châteaubriand Renaissance (2p, am Tisch tranchiert)	88,00
Châteaubriand Renaissance (2p, tranché à table) Châteaubriand Renaissance (2p, aan tafel uitgesneden) Châteaubriand Renaissance (2p, carved at the table)	

Dessert

Eiskaffee - Café glacé -Ijskoffie - Iced coffee	11,00
Crème brûlée mit Himbeeren und Minze	14,00
Crème brûlée aux framboises et à la menthe Crème brûlée met frambozen en munt Crème brûlée with raspberries and mint	
Breton sablé, weiße Schokolade mit Basilikum, Pistazieneis und Erdbeeren	14,00
Breton sablé, chocolat blanc au basilic, glace pistache, fraises Breton sablé, witte chocolade met basilicum, pistache-ijs en aardbeien Breton sablé, white chocolate with basil, pistachio ice cream and strawberries	
Karamellisiertes Limonenparfait, Erdbeersorbet und rote Früchte	14,00
Parfait au citron vert caramélisé, sorbet aux fraises, fruits rouges Parfait van gekarameliseerde limoen, aardbeiorsorbet en rode vruchten Caramelised lime parfait, strawberry sorbet and red fruit	
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



Dreierlei Bohnensalat, Artischockenecken und Gandaschinken, Toast mit mildem Ziegenkäse

Salade au trio d'haricots, artichauts et jambon de Ganda, toast au fromage de chèvre doux
Salade van 3 bonen, artisjok, Gandaham en toast met milde geitenkaas
Three kinds of bean salad, artichoke wedges and Ganda ham, toast with mild goat's cheese



Sorbet



Tafelspitz vom regionalen Black Angus, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Saisongemüse

Pot-au-feu du bœuf « Black Angus » régional, pommes de terre nature et légumes de saison
Pot-au-feu van "Eifeler Black Angus" rund, mierikswortelsaus, gekookte aardappelen en seizoensgroenten
Pot-au-feu from regional Black Angus, horseradish sauce, boiled potatoes and seasonal vegetables



Karamellisiertes Limonenparfait, Erdbeersorbet und rote Früchte

Parfait au citron vert caramélisé, sorbet aux fraises, fruits rouges
Parfait van gekarameliseerde limoen, aardbeiorsorbet en rood fruit
Caramelised lime parfait, strawberry sorbet and red fruit

+ 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

Gebratene Jakobsmuscheln, Selleriecarpaccio süß-sauer, Tomaten-Oliven-Salsa
Coquilles Saint-Jacques poêlées, carpaccio de céleri aigre-doux, salsa de tomates et olives
Gebraden Sint-Jacobsvruchten, zoetzure knolseldercarpaccio, tomaten-olijfsalsa
Fried scallops, sweet and sour celeriac carpaccio, tomato-olive salsa



Aal in grüner Kräutersauce

Anguille au vert
Paling in het groen
Eel in geen herbs



Sorbet



Dreierlei von der Ente, Orangen-Whiskey-Sauce, Polenta

Trio de canard, sauce à l'orange et whiskey, polenta
Trio van eend, sinaasappel-whiskey saus, polenta
Three kinds of duck, orange-whisky sauce, polenta



Breton sablé, weiße Schokolade mit Basilikum, Pistazieneis und Erdbeeren

Breton sablé, chocolat blanc au basilic, glace pistache, fraises
Breton sablé, witte chocolade met basilicum, pistache-ijs en aardbeien
Breton sablé, white chocolate with basil, pistachio ice cream and strawberries

+ 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