


Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse	9,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
Wildconsommé mit Entenstopfleber und Sellerie	18,00
Consommé de gibier, foie gras de canard et céleri Wildconsommé met eendenlever en knolselderij Game consommé with duck foie gras and celeriac	
Carpaccio von der roten Bete mit mildem Ziegenkäse, Honig, Weintrauben und Kürbiskerne 	25,00
Carpaccio de betterave rouge au fromage de chèvre doux, miel, raisins et grains de potiron Carpaccio van rode biet met milde geitenkaas, honing, druiven en pompoenpitten Beetroot carpaccio with mild goat's cheese, honey, grapes and pumpkin seeds	
Cromesquis von der Kohlfischbrandade / kl. Frühlingsröllchen mit Riesengarnelen / Hummer Panna Cotta	25,00
Cromesquis de brandade de lieu noir / petit rouleau de printemps aux crevettes géantes / panna cotta de homard Gepaneerde koolvisbrandade/ kleine loempia met reuzengarnalen / panna cotta van kreeft Cromesquis of cabbage fish / small spring roll with king prawns / lobster panna cotta	
Rindercarpaccio mit Trüffelscheiben und Gänseleberspalten	25,00
Carpaccio de bœuf à la truffe, copeaux de foie gras Rundercarpaccio met truffel en ganzenlever Beef carpaccio with truffle and goose liver	
Seebarschfilet mit Ras-el-Hanaut, Brokkoli und Fregola	27,00
Filet de bar au ras-el-hanaut, brocoli et fregola Zeebaarsfilet met ras-el-hanout, broccoli en fregola Sea bass fillet with ras-el-hanaut, broccoli and fregola	
Gebratene Entenstopfleber mit karamellisierter Birne, Ingwer-Karamell-Soße	27,00
Foie gras de canard poêlé à la poire caramélisée, sauce gingembre-caramel Gebraden eendenlever met gekarameliseerde peer, gember-karamelsaus Roast duck foie gras with caramelised pear, ginger-caramel sauce	
Tataki vom Thunfisch, Möhren-Ingwerpüree und Süß-Sauer-Soße	27,00
Tataki de thon, purée de carottes et gingembre, sauce aigre-douce Tonijntataki, puree van wortel en gember, zoetzure saus Tuna tataki, carrot-ginger puree, sweet and sour sauce	

Fisch

Seezunge Müllerin Art	50,00
Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	
Bouillabaisse von Nordseefisch	40,00
Bouillabaisse au poisson de la mer du Nord Bouillabaisse van Noordzeevis Bouillabaisse from North Sea fish	
Kabeljau mit Sardellen-Kapern-Tomatenkruste, gegrilltem Gemüse und Fregola	38,00
Cabillaud en croûte d'anchois- câpres et tomates, légumes grillés et fregola Kabeljauw met korst van ansjovis-kappertjes en tomaten, gegrilde groenten en fregola Cod with anchovy-capers-tomatoes crust, grilled vegetables and fregola	

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

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	35,00
Kalbsfilet mit Pilzvariation und Mandelkroketten Filet de veau, variation de champignons et croquettes aux amandes Kalbsfilet met gemengde paddestoelen en amandelkroketjes Veal fillet with a variation off mushrooms, almond croquettes	39,00
Rehpfeffer Ardenner Art Civet de chevreuil à l'Ardennaise Reeragout op Ardense wijze Peppered venison Ardeense style	31,00
Hirschkalbfilet mit Rotweinsauce, gefüllte Kartoffel und Saisongemüse Filet de faon, sauce au vin rouge, pommes de terre farcie et légumes de saison Hertenkalffilet met rode wijnsaus, gevulde aardappel en seizoensgroenten Fillet of venison with red wine sauce, stuffed potatoe and seasonal vegetables	40,00
Am Tisch flambierter und tranchierter Fasan, Apfel, Calvados (2 Pers., am Tisch tranchiert) 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.)	82,00

Vegetarisch

Risottokroketten mit Pilzvariation und Parmesan, Schaum von Fairebel-Milch mit Knoblauch, kandierten Tomaten Croquettes de risotto, variation de champignons et parmesan, écumé de lait Fairebel à l'ail, tomates confites Risotto kroketjes met gemengde paddestoelen en parmezaan, schuim van Fairebel melk met knoflook, gekonfijte tomaten Risotto croquettes, variation of mushrooms and parmesan, Fairebel milk foam with garlic, candied tomatoes	26,00
--	-------

Dessert

Eiskaffee - Café glacé -Ijskoffie - Iced coffee	11,00
Crème brûlée mit Orangen, parfümiert mit Sternanis und Zimtstangen Crème brûlée à l'orange, parfumée à l'anis étoilé et aux bâtons de cannelle Crème brûlée met sinaasappel, steranijs en kaneelstokjes Crème brûlée with oranges, star anise and cinnamon sticks	14,00
Schwarzwälderkerisch mal anders La Forêt-Noire revisitée Zwarte woud net even iets anders Black Forest cherry slightly different	14,00
Ananascarpaccio mit braunem Rum und Minze, Limettenbuttercrème, Baiser und Kokosmilcheis Carpaccio d'ananas au rhum brun et menthe, crème au beurre au citron vert, baiser et glace au lait de coco Ananascarpaccio met bruine rum en munt, limoenbuttercrème, meringue en kokosmelkijs Pineapple carpaccio with brown rum and mint, lime butter cream, meringue and coconut milk ice cream	14,00
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit Assiette de fromages régionaux, confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	19,00
Dessertkomposition des Hauses Assortiment de dessert maison Dessertbord van het huis Home-made dessert selection	17,00

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



Tataki vom Thunfisch, Möhren-Ingwerpüree und Süß-Sauer-Soße

Tataki de thon, purée de carottes et gingembre, sauce aigre-douce
Tonijntataki, puree van wortel en gember, zoetzure saus
Tuna tataki, carrot-ginger puree, sweet and sour sauce



Sorbet



Zwischenrippenstück mit Pilzvariation und Mandelkroketten

Entrecôte, variation de champignons et croquettes aux amandes
Tussenribstuk met gemengde paddestoelen en amandelkroketjes
Rib-eye steak with a variation of mushrooms, almond croquettes



Ananascarpaccio mit braunem Rum und Minze, Limettenbuttercrème, Baiser und Kokosmilcheis

Carpaccio d'ananas au rhum brun et menthe, crème au beurre au citron vert, baiser et glace au lait de coco
Ananascarpaccio met bruine rum en munt, limoenbotercrème, meringue en kokosmelkijis
Pineapple carpaccio with brown rum and mint, lime butter cream, meringue and coconut milk 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

73,00

Cromesquis von der Kohlfischbrandade / kl. Frühlingsröllchen mit Riesengarnelen / Hummer Panna Cotta
Cromesquis de brandade de lieu noir / petit rouleau de printemps aux crevettes géantes / panna cotta de homard
Gepaneerde koolvisbrandade / kleine loempia met reuzengarnalen / panna cotta van kreeft
Cromesquis of cabbage fish / small spring roll with king prawns / lobster panna cotta



Kabeljau mit Sardellen-Kapern-Tomatenkruste

Cabillaud en croûte d'anchois- câpres et tomates, légumes grillés et fregola
Kabeljauw met korst van ansjovis-kappertjes en tomaten, gegrilde groenten en fregola
Cod with anchovy-capers-tomatoes crust, grilled vegetables and fregola



Sorbet



Hirschkalbsteak mit Rotweinsauce, gefüllte Kartoffel und Saisongemüse

Steak de faon, sauce au vin rouge, pommes de terre farcie et légumes de saison
Hertenkalfsteak met rode wijnsaus, gevulde aardappel en seizoensgroenten
Steak of venison with red wine sauce, stuffed potatoe and seasonal vegetables



Schwarzwälderkerisch mal anders

La Forêt-Noire revisitée
Zwarte woud net even iets anders
Black Forest cherry slightly different

+ 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