



Menu 55 €



Menu 69 €



Crème von der Brunnenkresse mit Räucherforelle und Klößchen
Crème de cresson de fontaine, truite fumée et quenelles



Tataki vom Thunfisch mit Sesam,
Schnittlauchmayonnaise und mariniertem Gemüse
Tataki de thon au sésame,
mayonnaise à la ciboulette et légumes marinés



Champagner-Sorbet



Kalbsfilets mit Cognac Sauce, Spaghetti aus der Region
und Gemüse Spieß
Filet de veau à la sauce au cognac, spaghetti de la région
et brochette de légumes



Kokosschnitte mit Baileysganache, Karamelleis
Tranche à la noix de coco avec ganache au Baileys, glace au caramel

Gänseleberterrine mit marinierten Rosinen und Muscat de Rivesaltes
Terrine de foie gras aux raisins secs marinés,
et Muscat de Rivesaltes



Goldbrasse auf Jasmin Reis mit Limonen-Zitronengras Sauce
Dorade royale sur riz jasmin,
sauce aux citrons verts et à la citronnelle



Champagner-Sorbet



Hirschkalbfilets auf Grand Veneur Caramel-Schokoladen Sauce,
Rotkohlröllchen, Preiselbeeren
Filet de faon à la sauce Grand Veneur,
au chocolat, rouleaux au chou rouge, airelles



Kokosschnitte mit Baileysganache, Karamelleis
Tranche à la noix de coco avec ganache au Baileys, glace au caramel

Mit einer Käseauswahl: +12€ oder anstelle des Desserts: +5€
Avec un assortiment de fromage: +12€ ou à la place du dessert: +5€



Reservierungen für den 25 + 26/12 unter 080/228663 oder per Mail an info@pip.be