



## Menu 60 €

Rinderkraftbrühe mit Waldpilzen und Haselnussöl  
Consommé de bœuf aux champignons des bois et à l'huile de noisette



Blätterteigschnitte mit gebeiztem Rote Bete Lachs und Meerrettichcrème  
Feuilleté au saumon mariné à la betterave rouge, crème au raifort



Kaffir-Limetten Sorbet mit Champagner  
Sorbet au kaffir-lime et champagne



Perlhuhnbrust gefüllt mit Spinat und Mascarpone,  
Estragonjus, Pommes Fondant  
Suprême de pintadeau farcie aux épinards et au mascarpone,  
jus à l'estragon, pommes fondantes



Kuchen mit zweierlei Schokolade,  
Crème patissière mit Orangenblüte und Grand Marnier, Bananeneis  
Tarte aux deux chocolats, crème patissière à la fleur d'oranger  
et Grand Marnier, glace à la banane



## Menu 75 €

Carpaccio vom Adlerfisch mit Schnittlauchöl und Miso-Espuma  
Carpaccio de courbine, huile de ciboulette et miso-espuma



Seebarsch mit Risottokrokette, Fenchel und Rosmarinschaum  
Soup de mer, croquette de risotto, fenouil et écume de romarin



Kaffir-Limetten-Sorbet mit Champagner  
Sorbet au kaffir, lime et champagne



Kirschkalbfilet, Banyuls Sauce,  
Cannelloni von Porree und Wirsing, Kartoffelgratin  
Filet de faon, sauce Banyuls,  
cannelloni de porée et de chou frisé, gratin de pommes de terre



Kuchen mit zweierlei Schokolade,  
Crème patissière mit Orangenblüte und Grand Marnier, Bananeneis  
Tarte aux deux chocolats, crème patissière à la fleur d'oranger  
et Grand Marnier, glace à la banane

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



## Menu 60 €

Runderbouillon met wilde champignons en hazelnoot-olie  
Beef broth with wild mushrooms and hazelnut oil



Bladerdeeggebak met zalm gepekeld in bietensap en mierikswortelcrème  
Puff pastry with salmon pickled in beet juice and horseradish cream



Kaffir-limoen sorbet met Champagne  
Kaffir lime sorbet with Champagne



Parelhoenborst gevuld met spinazie en mascarpone,  
jus van dragon, pommes fondant  
Guinea fowl breast stuffed with spinach and mascarpone,  
tarragon jus, pommes fondant



Cake met twee soorten chocolade,  
crème patissière met oranjebloesem, Grand Marnier en bananenijs  
Cake with two kinds of chocolate,  
crème patissière with orange blossom, Grand Marnier and banana ice cream



## Menu 75 €

Carpaccio van corvina met bieslookolie en miso espuma  
Carpaccio of corvina with chive oil and miso espuma



Zeebaars met risottokroket, venkel en rozemarijnschuim  
Sea bass with risotto croquette, fennel and rosemary foam



Kaffir-limoen sorbet met Champagne  
Kaffir lime sorbet with Champagne



Filet van hertenkalf, saus uit Banyuls,  
cannelloni met prei en savooiekool, aardappelgratin  
Venison veal fillet, Banyuls sauce,  
leek and savoy cabbage cannelloni, potato gratin



Cake met twee soorten chocolade,  
crème patissière met oranjebloesem, Grand Marnier en bananenijs  
Cake with two kinds of chocolate,  
crème patissière with orange blossom, Grand Marnier and banana ice cream

Met een keuze aan kazen: +€12 of in plaats van het dessert: +5€  
With a selection of cheeses: +€12 or instead of dessert: +5€