

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	8,00
Hummersuppe mit Armagnac Bisque de homard avec Armagnac Kreeftensoep met Armagnac Lobster soup with Armagnac	17,00
Ceviche vom Viktoriabarsch, Miso und Senf Ceviche du bar Victoria, miso et moutarde Ceviche van Victoria baars, miso en mosterd Ceviche of Victoria perch, miso and mustard	21,00
Herbstlicher Puy-Linsensalat mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Walnüssen Salade automnale aux lentilles vertes de Puy, fromage frais de chèvre et noix caramélisées Herfstige Puy linsensalade met verse geitenkaas en gecarameliseerde walnoten Autumn Puy lentil salad with fresh goat cheese and caramelized walnuts	20,00
6 Austern „Gillardeau“ 6 huîtres „Gillardeau“ 6 oesters „Gillardeau“ 6 oysters „Gillardeau“	29,00
Krokette vom Pulled Pork, Gänseleber und Trüffelpanade, Salatbouquet Croquette de pulled pork, foie gras et panade de truffe, bouquet de salade Kroketje van pulled pork, foie gras en truffelpanade, saladeboeket Croquette of Pulled Pork, foie gras and truffle breading, salad bouquet	21,00
Gebratenes Kalbsbries mit Blumenkohlmousseline und Haselnussbutter Ris de veau rôti, mousseline de chou-fleur, beurre noisette Gebraden zwezerik met bloemkoolmousseline en hazelnootboter Roasted sweetbreads with cauliflower mousseline and hazelnut butter	25,00

Fisch

Seezunge Müllerin Art Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	40,00
Saiblingsfilet, Fregola-Risotto mit Flaschenkürbis, Curryschaum Filet de l'omble chevalier, risotto de fregola au butternut, écume au curry Charfilet, fregolarisotto met flespompoen, curryschuim Char filet, fregola risotto with bottle gourd, curry foam	28,00

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

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Bleu d'Auvergne	29,00
Entrecôte au poivre vert ou Bleu d'Auvergne Tussenribstuk met groene peper of Bleu d'Auvergne Rib-eye steak with green pepper or Bleu d'Auvergne	
Rehpfeffer Ardenner Art	25,00
Civet de chevreuil à l'Ardennaise Reepeper op Ardense wijze Peppered venison Ardennes style	
Hirschkalbfilet mit Aprikosen-Mango-Sauce	35,00
Filet de faon, sauce à l'abricot et à la mangue Steak van hertenkalf met abrikoos-mangosaus Fawn steak with apricot mango sauce	
Gebratenes Filet vom Milchkalb mit Waldpilzen	34,00
Médaille de veau aux champignons des bois Gebraden kalbsfilet met wilde paddestoelen Roast fillet of veal with wild mushrooms	
Am Tisch flambierter und tranchierter Fasan, karamellisierte Äpfel, Calvados (2 Pers)	70,00
Le faisan flambé et tranché à table, pommes caramélisées, Calvados (2 pers) Aan tafel geflambeerd en versneden fazant, gecarameliseerde appels, Calvados (2 pers) Pheasant, carved and flamed at table, with caramelised apples, Calvados (2 pers)	

Dessert

Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee	9,00
Crème brûlée mit Vanille	11,00
Crème brûlée à la vanille Crème brûlée met vanille Crème brûlée with vanilla	
Karamellisiertes Kürbiskernparfait mit rote Früchte Ragout und Blaubeersorbet	11,00
Parfait caramélisé aux graines de potiron, ragout de fruits rouges, sorbet aux myrtilles Gecarameliseerde pompoenpittenparfait met rode vruchten ragout en bosbessensorbet Caramelized pumpkin seed parfait with red fruit ragout and blueberry sorbet	
Mascarpone-Crème mit Passionsfruchtgelee, Blutorangensorbet	11,00
Crème de mascarpone, gelée aux fruits de la passion, sorbet à l'orange sanguine Mascarpone crème met passievruucht gelee, bloedsinaasappel sorbet Mascarpone cream with passion fruit jelly, blood orange sorbet	
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit	15,00
Assiette de fromages régionale avec confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	
Dessertkomposition des Hauses	14,00
Assortiment de desserts 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

48,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



Krokette vom Pulled Pork, Gänseleber, Trüffelpanade, Salatbouquet

Croquette de pulled pork , foie gras, panade de truffe, bouquet de salade
Kroket van pulled pork, ganzenlever, truffelpanade, saladeboeket
Croquette of Pulled Porc, foie gras and truffle breading, salad bouquet



Sorbet



Rehpfeffer Ardenner Art

Civet de chevreuil à l'Ardennaise
Reepeper op Ardense wijze
Peppered venison Ardennes style



Mascarpone-Crème mit Passionsfruchtgelee, Blutorangensorbet

Crème de mascarpone, gelée aux fruits de la passion, sorbet à l'orange sanguine
Mascarpone crème met passievrucht gelee, bloedsinaasappel sorbet
Mascarpone cream with passion fruit jelly, blood orange sorbet

+ 11,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

Avec une sélection de fromages régionaux
Met een regionaal assortiment kaas
With a selection of regional cheeses

Saison Menu

62,00

Ceviche vom Viktoriabarsch, Miso und Senf

Ceviche du bar Victoria, miso et moutarde
Ceviche van Victoria baars, miso en mosterd
Ceviche of Victoria perch, miso and mustard



Gebratenes Kalbsbries mit Blumenkohlmousseline und Haselnussbutter

Ris de veau rôti, mousseline de chou-fleur, beurre noisette
Gebraden zwezerik met bloemkoolmousseline en hazelnootboter
Roasted sweetbreads with cauliflower mousseline and hazelnut butter



Sorbet



Hirschkalbssteak mit Aprikosen-Mango-Sauce

Steak de faon, sauce à l'abricot et à la mangue
Steak van hertenkalf met abrikoos-mangosaus
Fawn steak with apricot mango sauce



Karamellisiertes Kürbiskernparfait mit rote Früchte Ragout und Blaubeersorbet

Parfait caramélisé aux graines de potiron, ragout de fruits rouges, sorbet aux myrtilles
Gekarameliseerde pompoenpittenparfait met rode vruchten ragout en bosbessensorbet
Caramelized pumpkin seed parfait with red fruit ragout and blueberry sorbet

+ 11,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

Avec une sélection de fromages régionaux
Met een regionaal assortiment kaas
With a selection of regional cheeses