


Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse	9,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
Spargelsuppe mit Wachtelei, Spinatcrème und geräuchertem Lachs	16,00
Velouté d'asperges aux œufs de caille, crème aux épinards et saumon fumé Aspergesoep met kwartelei, spinaziecrème, gerookte zalm Asparagus soup with quail egg, spinach cream and smoked salmon	
Weißer Spargel, Soja-Ei, zweierlei Bohnen und Gandaschinken	26,00
Asperges blanches, œuf au soja, duo d'haricots et jambon de Ganda Witte asperge, soja-ei, duo van bonen en gandaham White asparagus, soya egg, two kinds of beans and Ganda ham	
Geräucherter Aal mit grünem Spargel und Artischockenecken	28,00
Anguille fumée, asperges vertes et artichaut Gerookte paling met hart van artisjok en groene asperges Smoked eel with green asparagus and artichoke	
Forellenklobßchen mit Flusskrebssen, Lauch und Champignons	26,00
Quenelles de truite aux écrevisses, poireaux et champignons Quenelle van forel met rivierkreeft, prei en champignons Trout dumplings with crayfish, leek and mushrooms	
Spargel auf flämische Art 	25,00 35,00
Asperges à la Flamande Asperges op z'n Vlaams Asparagus Flemish style	
Spargel Mousseline mit geräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken	28,00 38,00
Asperges mousseline au saumon fumé ou jambon d'Ardenne Asperges mousseline met gerookte zalm of Ardense ham Asparagus mousseline with smoked salmon or Ardennes ham	

Fisch

Seezunge Müllerin Art	50,00
Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	
Kohlfischrücken mit grüner Kräuterkruste, lauwarmer Vinaigrette von Tomaten und Champagner, Frühlingszwiebeln und Pilaw-Reis	35,00
Dos de lieu noir, crôte verte aux herbes, vinaigrette tiède à la tomate et au champagne, oignons de printemps et riz pilaf Koolvishaasje met groene kruidenkorst, lauwe tomaten-champagne vinaigrette, lente-ui, pilaw rijst Cabbage loin with green herb crust, lukewarm vinaigrette of tomatoes and champagne, spring onions and pilaf rice	
Gebrautes Thunfischsteak, Tomatensauce mit Oliven und Kapern, weißer Spargel, Ofenkartoffeln	39,00
Steak de thon poêlé, sauce tomate aux olives et câpres, asperges blanches, pommes au four Gebakken tonijnsteak, witte asperges en oven-aardappelen, tomatensaus met olijven en kappers Fried tuna steak, tomato sauce with olives and capers, white asparagus, jacket potatoes	

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

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise	38,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	
Lammsteak mit Rosmarinjus, Artischocke und Spargel, Ofenkartoffeln	36,00
Steak d'agneau au jus de romarin, artichaut et asperges, pommes de terre au four Lamssteak met rozemarijnjus, artisjok en asperges, oven aardappelen Lamb steak with rosemary jus, artichoke and asparagus, jacket potatoes	
Entrecôte vom Kalb mit Morschelsauce, karamalisierte Echalotten, grüner Spargel, Fettuccine	38,00
Entrecôte de veau, sauce aux morilles, échalotes caramélisées, asperges vertes, fettuccine Kalfsentrecôte met gekarameliseerde sjalot, groene asperges, morielje jus, fettuccini Veal entrecôte with morel sauce, caramelised echalots, green asparagus, fettuccine	
Roulade vom Ardenner Hahn mit Trüffelsauce, Brokkoli und Schloßkartoffeln	34,00
Roulade du coq ardennais, sauce à la truffe, broccoli et pommes château Roulade van Ardeense haan met truffelsaus, broccoli en kasteelaardappelen Ardennes rooster roulade with truffle sauce, broccoli and castle potatoes	
Chateaubriand Renaissance (für 2 Personen)	96,00
Chateaubriand Renaissance (2 pers.) Chateaubriand Renaissance (2 pers.) Chateaubriand Renaissance (2 pers.)	

Dessert

Eiskaffee - Café glacé -Ijskoffie - Iced coffee	11,00
Karamellierter Flan mit Rhabarber und Basilikum	14,00
Flan caramélisé à la rhubarbe et au basilic Gekarameliseerde flan met rabarber en basilicum Caramelised flan with rhubarb and basil	
Eierlikörcreme mit weißer Schokolade, Himbeergel und Pistazieneis	14,00
Crème à l'advocat et chocolat blanc, gel de framboise et glace pistache Crème van advocaat met witte chocolade, frambozen-gel en pistache ijs Egg liqueur cream with white chocolate, raspberry gel and pistachio ice cream	
Sabayon mit Zitronengras, Ingwer und Minze, kandierte Ananas und Kokosmilcheis	16,00
Sabayon à la citronnelle, gingembre et menthe, ananas confit et glace à la noix de coco Sabayon met citroengras, gember en munt, geconfijte ananas, ijs van kokosmelk Sabayon with lemongrass, ginger and mint, candied pineapple and coconut milk ice cream	
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit	19,00
Assiette de fromages régionaux, 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

55,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



Geräucherter Aal mit grünem Spargel und Artischockenecken

Anguille fumé, asperges vertes et artichaut
Gerookte paling met hart van artisjok en groene asperges
Smoked eel with green asparagus and artichoke wedges



Sorbet



Roulade vom Ardenner Hahn mit Trüffelsauce, Brokkoli und Schloßkartoffeln

Roulade de coq Ardenaise, sauce à la truffe, brokoli et pommes château
Rollade van Ardeense haan met truffelsaus, broccoli en kasteelaardappelen
Ardennes rooster roulade with truffle sauce, broccoli and castle potatoes



Sabayon mit Zitronengras, Ingwer und Minze, kandierte Ananas und Kokosmilcheis

Sabayon à la citronnelle, gingembre et menthe, ananas confits et glace à la noix de coco
Sabayon met citroengras, gember en munt, geconfijte ananas, ijs van kokosmelk
Sabayon with lemongrass, ginger and mint, candied pineapple 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

75,00

Weißer Spargel, Soja-Ei, zweierlei Bohnen und Gandaschinken
Asperges blanches, oeuf au soja, duo d'haricots et jambon de Ganda
Witte asperge, soja-ei, duo van groene bonen en gandraham
White asparagus, soya egg, two kinds of beans and Ganda ham



Forellenkloßchen mit Flusskrebse, Lauch und Champignons
Quenelles de truite aux écrevisses, poireaux et champignons
Quenelle van forel met rivierkreeft, prei en champignons
Trout dumplings with crayfish, leek and mushrooms



Sorbet



Lammsteak mit Rosmarinjus, Artischocke und Spargel, Ofenkartoffeln
Steak d'agneau au jus de romarin, artichaut et asperges, pommes de terre au four
Lamssteak met rozemarijnjus, artisjokken en asperges, oven aardappelen
Lamb steak with rosemary jus, artichokes and asparagus, jacket potatoes



Eierlikörcreme mit weißer Schokolade, Himbeergel und Pistazieneis
Crème à l'advocat et chocolat blanc, gel de framboise et glace pistache
Creem van advocaat met witte chocolade, frambozen-gel en pistache ijs
Egg liqueur cream with white chocolate, raspberry gel and pistachio ice cream

+ 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