

Unser Saisonmenü

zu jeder Saison das passende Erlebnis

75,00

Ceviche vom Seebarsch, Sellerieremoulade mit grünem Apfel, Buttermilch, Schnittlauchöl

Ceviche de bar, remoulade de céleri et pomme verte, lait battu et huile de ciboulette

Ceviche van zeebaars, remoulade van groene appel en knolselder, karne melk, bieslookolie

Sea bass ceviche, celery remoulade with green apple, buttermilk and chive oil



Duo von Gamba und Jakobsmuschel, Nantua-Soße und Lauch

Duo de gamba et noix St. Jacques, sauce Nantua et poireaux

Duo van gamba en Sint-Jacobsvrucht, Nantua-saus en prei

A duo of prawns and scallops, with Nantua sauce and leek



Sorbet



Lammsteak mit Körnersenf, Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Steak d'agneau à la moutarde de grains, légumes de printemps et gratin dauphinois

Lamssteak met graanmosterd, lentegroenten en gratin dauphinois

Lamb steak with grain mustard, spring vegetables and potato gratin



Karamellisiertes Rosmarin-Akazienhonig-Parfait, Baiser und Himbeersorbet

Parfait caramélisé au romarin et miel d'accacia, baiser et sorbet framboise




Parfait van rozemarijn en acacia honing, meringue en frambozensorbet

Caramelised rosemary and acacia honey parfait, meringue and raspberry sorbet

+ 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

Vorspeisen

Leichte Velouté von frischem Gemüse 	9,00	
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables		
Spargelsuppe mit geräucherter Forelle, Emulsion von Petersilienwurzel und Meerrettich	16,00	
Velouté d'asperges à la truite fumée, émulsion de racine de persil et raifort Aspergesoep met gerookte forel, petersilie emulsie en mierikswortel Asparagus soup with smoked trout, parsley root emulsion and horseradish		
Artischocke, grüner Spargel und Gandaschinken mit Trüffelvinaigrette (auch  möglich)	27,00	
Artichaut, asperges vertes et jambon de Ganda à la vinaigrette de truffes Artisjok met groene asperge, Gandaham en truffelvinaigrette Artichoke, green asparagus and Ganda ham with truffle vinaigrette		
Ceviche vom Seebarsch, Sellerieremoulade mit grünem Apfel, Buttermilch, Schnittlauchöl	28,00	
Ceviche de bar, remoulade de céleri et pomme verte, lait battu et huile de ciboulette Ceviche van zeebaars, remoulade van groene appel en knolselder, karne melk, bieslookolie Sea bass ceviche, celery remoulade with green apple, buttermilk and chive oil		
Duo von Gamba und Jakobsmuschel, Nantua-Soße und Lauch	29,00	
Duo de gamba et noix St. Jacques, sauce Nantua et poireaux Duo van gamba en Sint-Jacobsvrucht, Nantua-saus en prei A duo of prawns and scallops, with Nantua sauce and leek		
Spargel Flämische Art	VS: 26,00	35,00
Asperges à la Flamande Asperges op z'n Vlaams Asparagus Flemish-style		
Spargel Mousseline mit geräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken  VS: 29,00	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		

Hauptgänge

Seezunge Müllerin Art	50,00
Sole meunière - Zeetong meunière - Sole meunière	
Goldbrasse mit Wiesenchampignons, Zucchini, Safrankartoffeln, Weißweinsauce mit Ricard	37,00
Dorade royale aux champignons des prés, courgette, pommes de terre au safran, sauce au vin blanc et Ricard Goudbrasem met veldchampignon, courgette en saffraan aardappelen, witte wijnsaus met Ricard Sea bream with button mushrooms, courgette, saffron potatoes, white wine sauce with Ricard	

Weißer Spargel mit Tomatenkompott, hausgemachte Falafel, Korianderpesto, Pilaw-Reis 	35,00
Asperges blanches à la compote de tomates, falafels faits maison, pesto à la coriandre, riz pilaw	
Witte asperge met tomatenmarmelade, huisgemaakte falafel, korianderpesto, pilaw rijst	
White asparagus with tomato compote, homemade falafel, coriander pesto, pilaf rice	
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	
Kalbsmedaillon mit Estragon Soße, Herzoginkartoffeln, Erbsen und Möhren	39,00
Médailles de veau, sauce à l'estragon, pommes duchesse, petits pois et carottes	
Kalfsmedaillon met dragon-saus, hertoginnenaardappelen, erwten en wortelen	
Veal medallions with tarragon sauce, duchess potatoes, peas and carrots	
Lammsteak mit Körnersenf, Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin	39,00
Steak d'agneau à la moutarde de grains, légumes de printemps et gratin dauphinois	
Lamssteak met graanmosterd, lentegroenten en gratin dauphinois	
Lamb steak with grain mustard, spring vegetables and potato gratin	
Châteaubriand Renaissance (für 2 Personen)	96,00

Desserts

Eiskaffee	11,00
Café glacé	
Ijskoffie	
Iced coffee	
Karamellierter Flan mit Rhabarber und Basilikum	14,00
Flan caramélisé avec rhubarbe et basilic	
Gekarameliseerde flan met rabarber en basilicum	
Caramelised flan with rhubarb and basil	
Eierlikörcreme mit weißer Schokolade, Himbeergel und Pistazieneis	15,00
Crème à la liqueur d'œufs au chocolat blanc, gel de framboise, glace pistache	
Creme van advocaat met witte chocolade, frambozengel en pistache roomijs	
Eggnog cream with white chocolate, raspberry gel and pistachio ice cream	
Karamellisiertes Rosmarin-Akazienhonig-Parfait, Baiser und Himbeersorbet	15,00
Parfait caramélisé au romarin et miel d'accacia, baiser et sorbet framboise	
Parfait van rozemarijn en acaciahoning, meringue en frambozensorbet	
Caramelised rosemary and acacia honey parfait, meringue and raspberry sorbet	
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit	19,00
Assiette de fromages régionaux, confits de fruits secs	
Regionaal kaasbord met gekonfijte, gedroogde vruchten	
Regional cheese plate with dried fruit confit	
Dessertkomposition des Hauses	18,00
Assortiment de dessert maison	
Dessertbord van het huis	
Home-made dessert selection	

pro Tisch maximal 3 verschiedene Gerichte – max 3 different dishes per table