

# Unser Jubiläumsmenü

150 Jahre Hotel Pip-Margraff

75,00

**Duo von Langustinen-Panna Cotta und Nordseekrevetten-Kroketten, Rouille**  
Duo de panna cotta aux langoustines et croquettes aux crevettes de la mer du Nord, rouille  
Duo van langoustine-panna cotta en Noordzeekreeftkroketten, rouille  
Duo of langoustine panna cotta and North Sea shrimp croquettes, rouille



**Gedünstete Seezungenfilets mit Scampis, feine Nudeln und Kerbel**

Filets de sole, scampis, pâtes fines, cerfeuil  
Tongfilets met scampi's, fijne pasta en kervel  
Sole fillets with scampi, fine noodles and chervil



**Sorbet**



**Tournedos BBB mit Trüffeljus, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse**

Tournedos BBB, jus à la truffe, gratin de pommes de terre, légumes de saison  
Tournedos BBB met truffelsaus, aardappelgratin, seizoensgroenten  
ournedos BBB with truffle jus, potato gratin and seasonal vegetables



**Marinierte Ananas, Haselnussparfait mit Chili, Zitronengras-Sabayon, Mandeleis**

Ananas mariné, parfait aux noisettes, chili, sabayon à la citronnelle, glace aux amandes  
Gemarineerde ananas, hazelnootparfait met chili, citroengras-sabayon, amandelijs  
Marinated pineapple, hazelnut parfait with Chili, lemongrass sabayon, almond ice cream

~

1 Glas Champagner / 1 coupe de champagne / 1 glas champagne / 1 glass of champagne



Gewinnspiel

Zu jedem Jubiläumsmenü schenken wir Ihnen einen Wellness-Gutschein.

Zusätzlich verlosen wir 4 Gutscheine im Wert von je 150€.

Pour chaque menu anniversaire, nous offrons un bon pour notre espace bien-être.

Nous tirons également au sort 4 bons d'une valeur de 150€.



Bij elk jubileummenu geven we een wellnessbon cadeau.

We verloten bovendien 4 bonnen van elk 150€.

With each anniversary menu, we are giving a wellness voucher.

We are also raffling 4 vouchers worth 150€ each.

## Vorspeisen

<b>Leichte Velouté von frischem Gemüse</b> 	9,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
<b>Kraftbrühe mit Austernpilze und gebratener Entenstopfleber</b>	19,00
Consommé, pleurotes et foie de canard poêlé Krachtige bouillon met oesterzwam en gebakken eendenlever Consommé with oyster mushrooms and fried duck foie gras	
<b>Gedünstete Seezungenfilets mit Scampis, feine Nudeln und Kerbel</b>	29,00
Filets de sole, scampis, pâtes fines, cerfeuil Tongfilets met scampi's, fijne pasta en kervel Sole fillets with scampi, fine noodles and chervil	
<b>Frühlingsröllchen mit Ziegenkäse und getrockneten Feigen, Birnen-Sellerie-Salat</b> 	25,00
Rouleaux de printemps au fromage de chèvre et figues sèches, salade de poires et céleris Loempia van geitenkaas en gedroogde vijgen, salade van peer en selderij Spring rolls with goat's cheese and dried figs, pear and celery salad	
<b>Duo von Langustinen-Panna Cotta und Nordseekrevetten-Kroketten, Rouille</b>	25,00
Duo de panna cotta aux langoustines et croquettes aux crevettes de la mer du Nord, rouille Duo van langoustine-panna cotta en Noordzeekreeftkroketten, rouille Duo of langoustine panna cotta and North Sea shrimp croquettes, rouille	
<b>Gebratene Riesengarnelen auf Couscous-Salat, Misosoße</b>	26,00
Scampis poêlés sur salade de couscous, sauce au miso Gebakken reuzengarnalen met couscous en miso Fried king prawns on couscous salad, miso sauce	

## Hauptgänge

<b>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise</b>	38,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	
<b>Waterzooi vom Ardenner Hahn mit Meerrettich</b>	34,00
Waterzooi du coq Ardennais au raifort Waterzooi van Ardense haan en mierikswortel Ardennes poultry waterzooi with horseradish	
<b>Kotelett vom Iberischen Schwein, Trüffeljus, Risotto von Fregula Sarde mit roter Bete</b>	39,00
Côtelette du porc ibérique, jus aux truffes, risotto de fregula sarde à la betterave rouge Kotelet van Iberisch varken, truffeljus, risotto van Fregula Sarde met rode biet Iberian pork chop, truffle jus, Sardinian fregula risotto with beetroot	
<b>Châteaubriand Renaissance (für 2 Personen)</b>	96,00

<b>Seezunge Müllerin Art</b>	50,00
Sole meunière - Zeetong meunière - Sole meunière	
<b>Gebratener Seebarsch, Ragout von Lauch, Sellerie und Saubohnen, Dugléré, Curry-Kartoffeln</b>	37,00
Filet de bar poêlé, ragoût de poireaux, céleri et fèves du marais, Dugléré, pommes de terre au curry	
Gebakken zeebaars, stoverij van prei, selderij en tuinbonen, Dugléré, kerrie-aardappelen	
Fried sea bass, ragout of leek, celery and broad beans, Dugléré, curry potatoes	
<b>Kartoffelrösti auf Florentiner Art, Sellerie, Spinat, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise</b>	28,00
Galette de pommes de terre au céleri, épinards, œuf poché et sauce hollandaise	
Rösti van knolselder, spinazie en gepocheerd hoeve-ei met hollandaise	
Potato pancakes with celery, spinach, poached egg and hollandaise sauce	

## Desserts

<b>Eiskaffee</b>	11,00
Café glacé	
Ijskoffie	
Iced coffee	
<b>Crème brûlée</b>	14,00
<b>Marinierte Ananas, Haselnussparfait mit Chili, Zitronengras-Sabayon, Mandeleis</b>	15,00
Ananas mariné, parfait aux noisettes, chili, sabayon à la citronnelle, glace aux amandes	
Gemarineerde ananas, hazelnootparfait met chili, citroengras-sabayon, amandelijs	
Marinated pineapple, hazelnut parfait with Chili, lemongrass sabayon, almond ice cream	
<b>Hippe mit warmem Milchreis, exotische Früchte und Kokosmilcheis</b>	15,00
Tuile au riz au lait chaud, fruits exotiques et glace coco	
Kletshop met rijstepap, exotisch fruit en kokosmelk-ijs	
Hippe with warm rice pudding, exotic fruits and coconut milk ice cream	
<b>Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit</b>	19,00
Assiette de fromages régionaux, confit de fruits secs	
Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten	
Regional cheese plate with dried fruit confit	
<b>Dessertkomposition des Hauses</b>	18,00
Assortiment de dessert maison	
Dessertbord van het huis	
Home-made dessert selection	