

Unser Saisonmenü

zu jeder Saison das passende Erlebnis

78,00

Gänseleberterrinen mit marinierten Rosinen, rotem Früchtegel, Hefeteigbrot
Terrine au foie gras d'oie aux raisins secs marinés, gel aux fruits rouges, pain brioche
Ganzenleverterrinen met gemarineerde rozijnen, gel van rode vruchten, brioche
Foie gras terrine with marinated raisins, red fruit jelly, brioche



Gebratene Jakobsmuscheln mit Sellerie, Weißweinsauce parfümiert mit Vadouvan
Noix de Saint Jacques poêlées, céleri, sauce au vin blanc parfumé au vadouvan
Gebakken Sint-Jakobsvruchten met selderij, witte wijnsaus geparfumeerd met vadouvan
Pan-fried scallops with celery, in a white wine sauce flavoured with vadouvan



Sorbet



Hirschkalbsteak mit Périgordsoße, Kartoffel-Millefeuille, Wirsing und Shiitake
Steak de faon, sauce Périgord, millefeuille aux pommes de terre, chou frisé et shiitake
Hertenkalfsteak met Périgord-saus, mille-feuille van aardappel, savooiekool en shiitake
Steak of fawn with Périgord sauce, potato millefeuille, savoy cabbage and shiitake mushrooms



Schokoladenbavarois mit Passionsfrucht, Mangogel, Bananen-Passionsfrucht-Sorbet
Bavarois au chocolat, fruits de la passion, gel de mangue, sorbet banane-fruit de la passion
Chocolade bavarois met passievrucht, mango gel en sorbet van banaan-passievrucht
Chocolate bavarois with passion fruit, mango gelée, banana and passion fruit 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	
Wildkraftbrühe mit gebratener Entenstopfleber und Waldpilzen	19,00
Consommé de gibier, foie gras de canard poêlé et champignons de bois Wildconsommé met gebakken eendenlever en bospaddestoelen Rich stock with pan-fried duck foie gras and wild mushrooms	
Blätterteigschnitte mit Feigenchutney, karamellisierter Birne, Bleu d'Auvergne 	25,00
La pâte feuilletée au chutney de figues, poire caramélisée, Bleu d'Auvergne Bladerdeegzakje met vijgen-chutney, gekarameliseerde peer, Bleu d'Auvergne Puff pastry parcel with fig chutney, caramelised pear and Bleu d'Auvergne	
Panierte Kohlfischbrandade, Pastinakenpüree, Rouille	25,00
Brandade au lieu noir panée, purée de panais, rouille Gepaneerde brandade van koolvis, pastinaak-puree, rouille Breaded squid brandade, parsnip purée, rouille	
Gänseleberterrinen mit marinierten Rosinen, rotem Früchtegel, Hefeteigbrot	28,00
Terrine au foie gras d'oie aux raisins secs marinés, gel aux fruits rouges, pain brioche Ganzenleverterrinen met gemarineerde rozijnen, gel van rode vruchten, brioche Foie gras terrine with marinated raisins, red fruit jelly, brioche	
Gebratene Jakobsmuscheln mit Sellerie, Weißweinsoße parfümiert mit Vadouvan	29,00
Noix de Saint Jacques poêlées, céleri, sauce au vin blanc parfumé au vadouvan Gebakken Sint-Jakobsvruchten met selderij, witte wijnsaus geparfumeerd met vadouvan Pan-fried scallops with celery, in a white wine sauce flavoured with vadouvan	

Hauptgänge

Fantasie vom Herbstgemüse mit Spiegelei und Kartoffel-Millefeuille 	28,00
Assiette automnale avec œuf au plat, millefeuille aux pommes de terre Herfstfantasie met spiegel-ei, millefeuille van aardappel Autumn platter with a fried egg and potato millefeuille	
Seebarsch Dugléré, Chicorée, Sellerie und Salzkartoffeln	37,00
Filet de bar dugléré, chicons, céleri et pommes de terre nature Zeebaars dugléré, witlof en selderij, gekookte aardappelen Sea bass à la Dugléré, chicory, celery and boiled potatoes	
Seezunge Müllerin Art	52,00
Sole meunière - Zeetong meunière - Sole meunière	
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise, hausgemachte Fritten	38,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise, frites maison Tussenribstuk met groene peper of béarnaise, huisgemaakte frieten Rib-eye steak with green pepper or béarnaise, homemade French fries	

Rehpf Pfeffer Ardenner Art mit hausgemachten Mandelkroketten	34,00
Civet de chevreuil à l'Ardennaise, croquettes aux amandes faites maison	
Reeragout op Ardense wijze, zelfgemaakte amandelkroketten	
Peppered venison Aardense style, homemade almond croquettes	
Duo vom Kalb (Bries & Steak), Jus von belgischen Kirschen, Schwarzwurzel, Erbsen, Gnocchi	42,00
Duo de veau (ris & steak), jus aux cerises belges, salsifis, petits pois et gnocchis	
Duo van kalf (zwezerik & steak), jus van belgische kersen, schnorseneren, erwten en gnocchis	
Veal duo (sweetbreads & steak), Belgian cherry jus, black salsify, peas, gnocchi	
Hirschkalbfilet mit Perigordsoße, Kartoffel-Millefeuille, Wirsing und Shiitake	44,00
Filet de faon, sauce Perigord, millefeuille aux pommes de terre, chou frisé et shiitake	
Hertenkalffilet met Perigord-saus, mille-feuille van aardappel, savooiekool en shiitake	
Filet of fawn with Perigord sauce, potato millefeuille, savoy cabbage and shiitake mushrooms	
Am Tisch flambierter und tranchierter Fasan, Apfel, Calvados (für 2 Personen)	84,00
Le faisan flambé et tranché à table, pomme, Calvados	
Aan tafel geflambeerd en versneden fazant, appel, calvados	
Pheasant, carved and flambéed at table, apple, Calvados	

Desserts

Eiskaffee	11,00
Café glacé	
Ijskoffie	
Iced coffee	
Crème brûlée classique	14,00
Schokoladenbavarois mit Passionsfrucht, Mangogel, Bananen-Passionsfrucht-Sorbet	14,00
Bavarois au chocolat, fruits de la passion, gel de mangue, sorbet banane-fruit de la passion	
Chocolade bavarois met passievrucht, mango gel en sorbet van banaan-passievrucht	
Chocolate bavarois with passion fruit, mango gelée, banana and passion fruit sorbet	
Karamellisiertes Spekulatiusparfait mit Brombeersorbet	15,00
Parfait caramélisé au spéculoos, sorbet aux mûres	
Gekarameliseerde speculoosparfait met braambessen sorbet	
Caramelised speculoos parfait with blackberry 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