


Vorschlag des Augenblicks

Nur zum Mittagessen

- ❖ *Mit lauwarmem Mozzarella belegtes Brot / Speckwürfel / Tomaten
Junge, gemischte Blattsalate* 15,00 €
- ❖ *Caesar-Salat mit Filet vom Polderhähnchen* 15,50 €
Salat - Croutons - Parmesan - Tomate – Sardellen
- ❖ *Rindertartar vom „Weiß-Blauen Belgier“ mit Entenleberwürfeln* 18,00 €
Trüffel-Vinaigrette (Als Hauptgericht : +5,00 €)
- ❖ *Lachs-Trilogie :* 16,00 €
 - *marinierter Graved Lachs*
 - *Räucherlachs*
 - *Lachstartar mit Frühlingszwiebeln & Cashewkernen*
- ❖ *Entrecote „La Bleu des Prés“, Gemüse der Saison* 27,00 €
Pommes frites, Béarnaise Sauce
- ❖ *Eisbein aus der Region nach asiatischer Art* 22,00 €
Bratreis mit buntem Gemüse
- ❖ *Gegrilltes Angus-Rind*  30,00 €
Salat / Confit tomaten / Parmesan / Pommes frites
Brauner Jus mit Trüffelbruch oder

 *Spécialité du Chef Lionel*

Dessert

- ❖ *Zurück von den Antillen...* 12,00 €
Krokant & Passionsfrucht-Mousse
Karamell mit gesalzener Butter
Exotisches Sorbet

- ❖ *In Samba-Blüten marinierte Ananas*  12,00 €
Kalamansi-Creme / Zitronen- & Veilcheneis

- ❖ *Creme von Manjari-Schokolade* 11,00 €
Vanille-Espuma
Orangensorbet

- ❖ *Echte Dame Blanche* 10,00 €

Unsere Schieferplatten

Sie können diese alleine genießen oder mit der ganzen Tischgemeinschaft teilen!

❖ **Malmedyer Schieferplatte** 16,00 €

- ◆ *Pipe d'Ardennes (lokale Dauerwurst-Spezialität)*
- ◆ *Ardenner Wurst*
- ◆ *Ardenner Schinken „Salaisons Malmedy“*
- ◆ *Bio-Käse „Le Malmedy“ Ferme des Grandes Fagnes*
- ◆ *Boudin Blanc (regionale Weißwurst-Spezialität)*

❖ **Italienische Schieferplatte** 17,00 €

- ◆ *Parmaschinken*
- ◆ *Coppa*
- ◆ *Parmesan*
- ◆ *Oliven-Tapenade*
- ◆ *Grissini*

❖ **Spanische Tapas-Platte** 15,00 €

- ◆ *Serrano-Schinken*
- ◆ *Manchego*
- ◆ *Chorizo*
- ◆ *Oliven*
- ◆ *Gefüllte Paprika*

❖ **Schieferplatte „du Chef“** 16,00 €

- ◆ *Toast mit über Buchenholz geräucherter Lachsforelle von GABRIEL in Malmedy*

❖ **Asiatische Schieferplatte** 18,00 €

- ◆ Vegetarische Frühlingsrollen
- ◆ Frühlingsrollen mit Hühnchen
- ◆ Spieße vom Peking-Huhn mit Fünf-Gewürze-Karamell & Sesam
- ◆ Panierte Scampi – Sojasauce & süß-saure Sauce

❖ **Kreolische Schieferplatte** 15,00 €

- ◆ Accras de Morue (frittierte Stockfischbällchen)
- ◆ Frittierte Seezungen-Goujonnettes (dünne Fischfilet-Streifen) – Tartar-Sauce
- ◆ Hähnchenflügel mit exotischen Gewürzen
- ◆ Guacamole im Glas mit Garnele

❖ **Käse-Schieferplatte** 12,00 €

- ◆ 5 Käsesorten – Lütticher Sirup – Confit

❖ **Schieferplatte „Süße Leckereien“** 9,00 €

- ◆ 4 Mini-Desserts
- ◆ Kaffee oder Tee

3-Gänge-Menü

Winterliche Ceviche vom Schwertfisch

Pickles / Radieschen / Zitrusfrüchte / rosa Pfeffer / Limette / Feldsalat

Oder

Carpaccio von geräucherter Entenbrust

Avocado / Walnüsse / Rote Bete / Babyleaf-Mischung

Vinaigrette aus Sherryessig & Kürbiskernöl

+++++

Gebratener Kabeljaurücken

Perlgraupen / Salpicon vom Kohlrabi / Romanesco

Emulsion aus Kokosmilch & Zitronengras

Oder

Mignonette vom Ferkel, bei Niedrigtemperatur gegart

Parmentier mit Mascarpone & Kräutern / Porreegemüse

Mit Malmedyer Bier und Aubeler Sirup verfeinerter Bratenjus

+++++

Zurück von den Antillen...

Krokant & Passionsfrucht-Mousse

Karamell mit gesalzener Butter

Exotisches Sorbet

Oder

Creme von Manjari-Schokolade

Vanille-Espuma

Orangensorbet

19,00 € für das Hauptgericht

29,00 € für 2 Gänge (Vorspeise - Hauptgericht ODER Hauptgericht - Dessert)

42,00 € mit ausgewählten Weinen

39,00 €, ohne Getränke

60,00 € mit ausgewählten Weinen

Kindermenü

20,00 € (ohne Getränk)

Käsekrokette „Chimay“, junger Salat, Ardenner Schinken

Oder

Gemüsecremesuppe des Tages

Oder

Tomaten mit Mozzarella und Pesto & Grissini & italienischer Schinken

+++++

Fish & Chips

Oder

Linguine Bolognese

Oder

Gebratene Hähnchenbrust / Pommes frites / Kompott / Fleischsaft

+++++

Zwei Kugeln Sorbet oder Eis

Oder

Brownies mit Nüssen & Vanilleeis

Oder

Frischer Obstsalat