

## 3-Gänge-Menü

*Tataki vom Lachs / Sesam / Meerrettich*

*Gemüse-Krokant*

*Teriyaki-Vinaigrette*

*Oder*

*Dünn aufgeschnittenes „Filet d’Anvers“ vom Kalb, auf 54° Kerntemperatur gegart,*

*Radieschen-Pickles / „Crème d’Isigny“ / Kapernäpfel / Kräutermayonnaise*

*Frittierte Brotstäbchen mit Parmesankäse*

+++++

*Scholle „Müllerin“, Crumble vom Ardenner Schinken*

*Grünkohl / junge Möhren / Rüben / Grenaille-Kartöffelchen*

*Emulsion von „Bellevaux“-Weizenbier*

*Oder*

*Suprême vom Perlhuhn*

*Spinat-Trofiette & Tomaten mit Speckwürfeln / Austernpilzen*

*Mit Nuss-Senf und Sahne verfeinerter Jus aus den Kochsäften*

+++++

*Mille-Feuille mit Passionsfrucht / Kokosmilch / Limette*

*Mango-Gel*

*Oder*

*Destrukturierte Erdbeertorte*

**39,00 €** in 3 Gängen

**60,00 €** mit ausgewählten Weinen

**49,00 €** in 4 Gängen

**74,00 €** mit ausgewählten Weinen

# Menükarte...

## Vorspeisen


- ❖ *Carpaccio vom hausgemachten Graved Lachs*  16,00 €  
*auf asiatische Art*
  
- ❖ *Dünn aufgeschnittenes vom Kalb, auf 54° Kerntemperatur gegart,* 16,00 €  
*Radieschen-Pickles / „Crème d’Isigny“ / Kapernäpfel / Kräutermayonnaise*  
*Frittierte Brotstäbchen mit Parmesankäse*
  
- ❖ *Entenstopfleber nach Art des Hauses*  20,00 €  
*Sesam / Zitrusfrüchtekompott / Brioche*
  
- ❖ *Belgischer Ossietra-Kaviar 10g* 50,00 €  
*Blinis / Crème d’Isigny*
  
- ❖ *Rindertartar vom „Weiß-Blauen Belgier“ mit Entenleberwürfeln* 18,00 € vorspeisen  
*Trüffel-Vinaigrette* 23,00€ hauptgericht
  
- ❖ *Tataki vom Lachs / Sesam / Meerrettich* 15,00 €  
*Gemüse-Krokant*  
*Teriyaki-Vinaigrette*

## Vegetarische gerichte


- ❖ *Perlgerste / Kohlrabi Salpicon / Romanesco* 16,00 €  
*Emulsion aus Kokosmilch & Zitronengras*
  
- ❖ *Quinoasalat mit Gemüse, zerbröckelter Ziegenkäse* 14,00 €  
*Rapsöl mit Kräutern* Hauptgericht: 25,00 €

 *Spezialität Chef Lionel*


## Fishgerichte

- ❖ Scholle „Müllerin“, Crumble vom Ardenner Schinken 24,00 €  
Grünkohl / junge Möhren / Rüben / Grenaille-Kartöffelchen  
Emulsion von „Bellevaux“-Weizenbier
  
- ❖ Geröstete Jakobsmuscheln Vorspeise: 18,00 €  
Linguinis in Tintenfischtinte / Tomate / Chorizo Hauptgericht: 25,00 €  
Zitrusbutter
  
- ❖ Waterzooi Meeresauflauf  26,00 €  
"Lachs / Jakobsmuschel / Kabeljau"  
Safrancreme

## Fleischgerichte

- ❖ Gegrilltes Angus-Rind  32,00 €  
Alte Gemüsesorten aus der Pfanne – Pommes frites  
Brauner Jus mit Trüffelbruch oder  
brauner crème-Jus mit grünem Pfeffer
  
- ❖ Suprême vom Perlhuhn 22,00 €  
Spinat-Trofiette & Tomaten mit Speckwürfeln / Austernpilzen  
Mit Nuss-Senf und Sahne verfeinerter Jus aus den Kochsäften
  
- ❖ Geflügel & Scampi Verein 25,00 €  
Gemüse - Wok - sautierter Reis  
Geräucherte Nantua-Sauce

## *Desserts*

- ❖ *Unsere Käseauswahl von hier & anderswo* 12,00 €
  
- ❖ *Mille-Feuille mit Passionsfrucht / Kokosmilch / Limette* 11,00 €  
*Mango-Gel*
  
- ❖ *In Samba-Blüten marinierte Ananas*  12,00 €  
*Kalamansi-Creme / Zitronen- & Veilcheneis*
  
- ❖ *Destrukturierte Erdbeertorte* 12,00 €
  
- ❖ *Echte Dame Blanche* 10,00 €
  
- ❖ *Drei Kugeln Eis oder Sorbet nach Wahl* 9,00 €

 *Spezialität Chef Lionel*

## Kindermenü

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

**20,00 €** in einem 3-Gänge-Menü, ohne Getränk

**15,00 €** in einem 2-Gängen-Menü, ohne Getränk

*Dieses Menü ist für Kinder unter 12 Jahren*