

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 Brotstübchen 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
Grünkohl / junge Möhren / Rüben / Grenaille-Kartöffelchen
Emulsion von „Bellevaux“-Weizenbier

24,00 €
- ❖ Geröstete Jakobsmuscheln
Linguinis in Tintenfischtinte / Tomate / Chorizo
Zitrusbutter

Vorspeise: 18,00 €
Hauptgericht: 25,00 €
- ❖ Waterzooi Meeresauflauf 
"Lachs / Jakobsmuschel / Kabeljau"
Safrancreme

26,00 €

Fleischgerichte

- ❖ Gegrilltes Angus-Rind 
Alte Gemüsesorten aus der Pfanne – Pommes frites
Brauner Jus mit Trüffelbruch oder
brauner crème-Jus mit grünem Pfeffer

32,00 €
- ❖ Suprême vom Perlhuhn
Spinat-Trofiette & Tomaten mit Speckwürfeln / Austernpilzen
Mit Nuss-Senf und Sahne verfeinerter Jus aus den Kochsäften

22,00 €
- ❖ Geflügel & Scampi Verein
Gemüse - Wok - sautierter Reis
Geräucherte Nantua-Sauce

25,00 €

 *Spezialität Chef Lionel*

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