

3-Gänge-Menü

Andalusische Gazpacho / Kräuter-Taboulé

Geschälte graue Garnelen

Oder

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

Radieschen-Pickles / Sahne „Crème d’Isigny“ / Kräutermayonnaise

Frittierte Brotstäbchen mit Parmesankäse

+++++

Gegrilltes Lachsfilet

Kohlrabi / „Grenaille“-Kartöffelchen / Spargelspitzen / Sauce Vierge

Oder

Gebratenes Suprême vom Perlhuhn /

Chorizo / Zucchini / Salzkartoffeln / Emulsion von roter Paprika

+++++

Destrukturierte Erdbeertorte

Oder

Schokoladencreme „Manjari“

Crumble / Himbeeren / Vanilleschaum

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

42,00 € mit ausgewählten Weinen

39,00 € ohne Getränke

60,00 € mit ausgewählten Weinen

49,00 € für 4 Gänge ohne Getränke

74,00 € mit ausgewählten Weinen

Unsere aktuellen Empfehlungen

Nur abends

Vorspeise

- ❖ Entenstopfleber nach Art des Hauses, traditionell  20,00 €
im Geschirrtuch zubereitet / Rhabarber-Kompott /
mit Senf verfeinerter Salat / Erdbeer-Salpicón

Hauptgerichte

- ❖ Kabeljaufilet im Kräutermantel / junges Gemüse / 25,00 €
Linguine mit Schnittlauch-Öl / Emulsion
von „Bellevaux Blonde“-Bier
- ❖ Kalbsbraten im Schalotten-Mantel / Tomatenconfit / 24,00 €
Salzkartoffeln / Kapern / Oliven / grüner Spargel /
Ofentomaten / mit Balsamico-Essig verfeinerter
Jus aus den Kochsäften
- ❖ Gegrilltes Entrecôte „La Bleu des Prés“ / Kräuter-Taboulé 28,00 €
Pommes frites / Sauce Choron
- ❖ Auflauf von jungem Gemüse mit Gartenkräutern 14,00 €

Dessert

- ❖ Cheesecake im Glas mit Himbeeren und Pistazien / 12,00€
Mandelmilcheis

 Spezialität Chef Lionel

Vorspeisen

- ❖ *Dünn aufgeschnittenes „Filet d’Anvers“ vom Kalb, auf 54°
Kerntemperatur gegart / Radieschen-Pickles / Sahne „Crème d’Isigny“/
Kapernäpfel / Kräutermayonnaise / Frittierte Brotstäbchen mit Parmesankäse* 16,00€
- ❖ *Andalusische Gazpacho / Kräuter-Taboulé / Geschälte graue Garnelen /
Pesto-Öl* 15,00 €
- ❖ *Carpaccio vom hausgemachten „Grav - Lack’s“ nach asiatischer Art*  16,00 €
- ❖ *Salat von grünem Spargel / italienischer Schinken / Parmesanspäne /
Trüffelöl* 18,00 € Als Vorspeise
23,00 € Hauptgericht
- ❖ *Rindertartar vom „Weiß-blauen Belgier“ mit italienischer Paprika* 17,00 € Als Vorspeise
22,00 € Hauptgericht

Vegetarische Köstlichkeiten

- ❖ *Carpaccio von bunten Tomaten / Cremesauce mit Gartenkräutern* 12,00 €
- ❖ *Salat von grünem Spargel / Mimosa-Ei / Tomate / Kräuter* 15,00 €
- ❖ *Andalusische Gazpacho / Kräuter-Taboulé
Pestoöl* 14,00 €

 *Spezialität Chef Lionel*

Hauptgerichte

- ❖ *Gegrilltes Lachsfilet / Kohlrabi / Grenaille-Kartöfelchen / Spargelspitzen / Sauce Vierge* 22,00 €

- ❖ *Gebratene Rotbarbenfilets / Paella-Reis / Sonnengemüse / Chorizo-Emulsion* 24,00 €

- ❖ *Gegrilltes Angus-Rind / Carpaccio von bunten Tomaten / Junger Salat / Parmesanspäne / Pommes frites / Brauner Jus mit Trüffelbruch*  32,00 €

- ❖ *Gebratenes Suprême vom Perlhuhn / Chorizo / Zucchini / Salzkartoffeln / Emulsion von roter Paprika* 22,00 €

 *Spezialität Chef Lionel*

Desserts

- ❖ *Unsere Käseauswahl von hier und anderswo* 12,00 €

- ❖ *Destrukturierte Erdbeertorte* 12,00 €

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

- ❖ *Schokoladencreme „Manjari“ / Crumble / Baiser /
Himbeeren / Vanilleschaum* 11,00 €

- ❖ *Heimische Erdbeeren „Melba“* 10,00 €

- ❖ *Drei Kugeln Eis oder Sorbet nach Wahl* 6,00 € duo
9,00 € trio

Unsere Eissorten: Mandelmilch / Vanille / Zitrone / Veilchen / Cuberdon / Mokka

Unsere Sorbets: Passionsfrucht / Himbeere / Exotische Limette / Erdbeere

 *Spezialität Chef Lionel*

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
- ◆ Toast « Geräucherter forelle »
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*

Kindermenü

Käsekrokette „Chimay“, junger Salat, Ardenner Schinken

Oder

Carpaccio von der Charentais-Melone / italienischer Schinken /

herzhafter Kräuter-Crumble / junger Salat

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 € für 3 Gänge, ohne Getränke

15,00 € für 2 Gänge, ohne Getränke

für Kinder unter 12 Jahre