

MY Menu

➤ *Getränkkaart*

➤ *Weinkaart*

➤ *Menü*

NEDERLANDS

ENGLISH

FRANÇAIS

3-Gänge-Menü

Rund um die geräucherte Forelle:

- Vichyssoise – Forellen-Salpicón – Schnittlauchöl
- Forellentatar – Granny Smith – Wakame
- Forelle & Belle de Fontenay – Crème Isigny mit Kräutern

Oder

Rindercarpaccio „Blanc-Bleu Belge“

Champignon-Rohkost – Comté – Knusperaromen aus hiesigen Wäldern

Makrelen-Parmentier mit Basilikum & Knoblauch

Tomaten / junge Möhren / Butternut-Kürbis

Mit Sherry-Essig verfeinerter Jus aus den Kochsäften & Kürbis- & Rapsöl

Oder

Kalbsnierenbraten, bei Niedrigtemperatur gegart

Parmentier aus französischer Trüffelkartoffel & Speckwürfel

Rotweinsauce

Paris-Brest einmal anders / Mandelmilch-Eis

Oder

Liaison von Brombeere & Zitrone / in unterschiedlichen Texturen

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

42,00 € mit ausgewählten Weinen

39,00 € für 3 Gänge *ohne Getränke*

60,00 € mit ausgewählten Weinen

« À la carte... »

Vorspeise

- ❖ **Rund um die geräucherte Forelle :**

Vichyssoise – Forellen-Salpicón – Schnittlauchöl
Forellentatar – Granny Smith – Wakame
Forelle & Belle de Fontenay – Crème Isigny mit Kräutern

17,50 €
- ❖ **Rindercarpaccio „Blanc-Bleu Belge“**

Champignon-Rohkost – Comté – Knusperaromen aus hiesigen Wäldern

16,50 €
- ❖ **Carpaccio vom hausgemachten „Grav - Lack’s“ nach asiatischer Art**

 16,00 €
- ❖ **Rindertartar vom „Weiß-blauen Belgier“ mit italienischer Paprika**

17,00 € Vorspeise
22,00 € Hauptgericht
- ❖ **Komposition aus geräucherter Entenbrust & argentinischen Rotgarnelen**

Knollensellerie | Apfelwürfel | Champignons / Brauner Jus mit Orangen-Olivenöl

18,00 €
- ❖ **Entenstopfleber nach Art des Hauses**

Rhabarber-Kompott | Mit Senf verfeinerter Salat

20,00 €

Vegetarische Köstlichkeiten

- ❖ **Quinoa-Salat** | Kohlrabi-Salpicón | Blumenkohl & Wakamé

12,00 € voorspeise
16,00 € hauptgericht
- ❖ **Lauch-Vichyssoise** | Kartoffeln | Schnittlauchöl

11,00 €
- ❖ **Auflauf von jungem Gemüse** mit Gartenkräutern

16,00 €

 *Spezialität Chef Lionel*

Hauptgerichte

- ❖ **Makrelen-Parmentier** mit Basilikum & Knoblauch 21,00 €
Tomaten / junge Möhren / Butternut-Kürbis
Mit Sherry-Essig verfeinerter Jus aus den Kochsäften & Kürbis- & Rapsöl
- ❖ **Kabeljaufilet** im Kräutermantel / Gemüse der Saison 25,00 €
Linguine mit Schnittlauch-Öl / Emulsion von Lütticher Weißbier
- ❖ **Gebratene Streifenbrasse** / Pastinaken-Mousseline / Pilzpfanne 23,50 €
Mit Haselnussöl verfeinerter Jus aus den Kochsäften
- ❖ **Kalbsnierenbraten**, bei Niedrigtemperatur gegart 24,00 €
Parmentier aus französischer Trüffelkartoffel & Speckwürfel
Rotweinsauce
- ❖ **Gegrilltes Entrecôte „La Bleue des Prés“** / Junger Salat 28,00 €
Parmesan / Pommes Frites / Sauce Choron
- ❖ **Gegrilltes Angus-Rind** /Gemüse der Saison  32,00 €
Pommes frites / Brauner Jus mit Trüffelbruch

 *Spezialität Chef Lionel*

Desserts

- | | |
|--|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo | 12,00 € |
| ❖ Paris-Brest einmal anders / Mandelmilch-Eis | 12,00 € |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas / Kalamansi-Creme / Zitronen- & Veilcheneis |  12,00 € |
| ❖ Schokoladencreme „Manjari“ / Crumble / Baiser / Himbeeren / Vanilleschaum | 11,00 € |
| ❖ Liaison von Brombeere & Zitrone in unterschiedlichen Texturen | 11,00 € |
| ❖ Drei Kugeln Eis oder Sorbet nach Wahl | 6,00 € duo 9,00 € trio |

Unsere Eissorten: Mandelmilch / Vanille / Cuberdon / Zitronen- & Veilchen / Turron
Kokosnuss-Frucht / Tiramisu / Orangenblüte / Blutorange / Mascarpone & Amarena

Unsere Sorbets: Passionsfrucht / Erdbeere / Limette / Exotisch / Orange / Himbeere

 *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“** 10,50 €

- ◆ 4 Mini-Desserts
- ◆ Kaffee oder Tee

Kindermenü

Käsekrokette „Chimay“, junger Salat, Ardenner Schinken

Oder

Vichyssoise – Forellen-Salpicón – Schnittlauchöl

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