



Ziegenkäse-Pannacotta & Blumenkohl

Heringseier | Lachstatar | Frühlingszwiebeln | Cashewnüsse

ODER

Grüner-Spargel-Salat & Parmaschinken

Grana Padano-Späne & «Ibroliva» | Olivenöl-Vinaigrette | Trüffeltapenade



Filet vom Pollack mit gebratener Chorizo

Griechische Nudeln & gebratene Zucchini mit Knoblauch und Schnittlauch

Safran-Emulsion & Zitronenabrieb

ODER

Geschmorte und glasierte belgische **Schweinebrust** vom « Brasvar

Wok-Gemüse & gebratener Reis mit kleinem Gemüse

Ingwer-Teriyakisoße



Komposition von **Pistazie & roten Früchten**

Pistazien-Financier | Vanillecreme | Rote Früchte

ODER

« Sablé breton », belgische **Erdbeeren & Rhabarber**

Unser Ardenner Quark | Limettensorbet

2 GÄNGE

29 € - ohne Getränke
42 € - mit Weinbegleitung

3 GÄNGE

39 € - ohne Getränke
60 € - mit Weinbegleitung

À LA CARTE ...

Spezialität vom Chef Lionel 

DIE VORSPEISEN



Omega3

- **Ziegenkäse-Pannacotta & Blumenkohl** 17,5 €
Heringseier | Lachstatar | Frühlingszwiebeln | Cashewnüsse
- **Tatar vom Rind** « Blanc-Bleu-Belge » nach italienischer Art 17 € / 22 €
(vorspeisen / hauptspeisen mit frites)



Omega3

- **Makrelen-Chardonnay-Aufstrich** 16,5 €
Knackiges Gemüse aus dem Garten & geröstete Leinsamen



- **Grüner-Spargel-Salat & Parmaschinken** 19 €
Grana-Padano-Späne & «Ibroliva» | Olivenöl-Vinaigrette | Trüffeltapenade





- **Gegrillter Porree & Confit – Auberginen-Kaviar** 15 €
Vinaigrette & Senfsalat | Kräutermayonnaise & Zitrusabrieb

DIE HAUPTSPEISEN


- **Poke Bowl mit geräuchertem Lachs** | Ponzu-Mayonnaise & Kräuter 17,5 €
Grüner Spargel | Avocado | Wakame | Radieschen | Weißkohl | Sesam
- **Gebratenes Lachsforellenfilet** | Speckwürfel | Kartoffelkrapfen 25 €
Püree und milchsauer vergorene Erbsen | Croûtons |
Zitronengras-Buttersoße

vegetarisch

15,5 €

- **Filet vom Pollack mit gebratener Chorizo** 22 €
Griechische Nudeln & gebratene Zucchini mit Knoblauch und Schnittlauch
Safran-Emulsion & Zitronenabrieb
-  ● Gebratene **Fregola Sarda** mit Zucchini 16 €
Oliven | Pesto | Pinienkerne | Parmesan | Passierte Tomaten
-  ● **Gegrilltes Angus-Rind** | Geschmortes Sommergemüse 32 €
Fritten | Fleischbrühe mit einem Hauch von Trüffel
- Geschmorte und glasierte **belgische Schweinebrust** vom « Brasvar » 20 €
Wok-Gemüse & gebratener Reis mit Gemüse | Ingwer- Teriyakisoße
- **Gebratene junge Ente** | Apfel-Zwiebel-Chutney | Grüner Spargel 23 €
mit Parmesan überbacken & Gnocchi | Soße mit gereiftem Balsamico-Essig

DIE DESSERTS

- **Variation von Käse aus Nah und Fern** 13 €
-  ● **In Samba-Blüten marinierte Ananas** | Kalamansi-Creme 12 €
Zitronen-Veilchen-Eis
- **Sushi Reis & Crème Chiboust**“ Wassermelone & Himbeeren 13 €
Kiwi-Gewürz | Exotisches Sorbet
- **Komposition von Pistazie & roten Früchten** 13 €
Pistazien-Financier | Vanillecreme | Rote Früchte
- **Sablé breton belgische Erdbeeren & Rhabarber** 12 €
Unser Ardenner Quark | Limettensorbet
- **Kaffee oder Tee « Gourmande »** 11,5 €

MY MENÜ

KINDER

« Chimay » Käsekroquette
Junger Salati | Ardenner Schinken
ODER
Tomaten-Mozzarella



Fish & Chips

ODER

Gebratene Hähnchenbrust | Fritten | Apfelmus | Bratsoße



Zwei Kugeln Sorbet oder Eis

ODER

Haselnuss-Brownies & Vanilleeis

2 GÄNGE

15 €

ohne Getränke

3 GÄNGE

20 €

ohne Getränke

Menü nur für Kinder unter 12 Jahren

