

3-Gänge-Menü

Kalte Kressesuppe

Korallenlinsen / geräucherte Forelle/ Isigny-Creme / Kürbiskerne

Oder

Crunch mit Foie Gras Mousse/ geräucherte Entenbrust

Rote-Bete-Pickles / Feigen-Würzpaste / Preiselbeeren

+++++

Seehecht / Pancetta

Risotto mit Knollensellerie & Babyleaf-Spinat

Champagner-Emulsion

Oder

Parmentier von Entenconfit

Wintergemüse

Rotweinsauce

+++++

Schokoladen-Crunch

Praliné / Passionsfrucht

Oder

Assoziation Mango / Litschi

Vanillebiskuit / Exotisches Sorbet

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

42,00 € mit Weinauswahl

39,00 € für 3 Gänge ohne Getränke

60,00 € mit Weinauswahl

À la carte...

Die Vorspeisen

- ❖ Kalte Kressesuppe 16,00 €
Korallenlinsen / geräucherte Forelle/ Isigny-Creme / Kürbiskerne

- ❖ Crunch mit Foie Gras Mousse/ geräucherte Entenbrust 17,50 €
Rote-Bete-Pickles / Feigen-Würzpaste / Preiselbeeren

- ❖ Tartar von frischem Lachs nach thailändischer Art 17,00 €
Ingwer/ Frühlingszwiebeln/ Koriander/ Limette/ Soja/ Sesam 22,00 € Hauptspeise

- ❖ Hirschkuh nach Gravlax-Manier 18,00 €
Confit aus Physalis & Zitrusfrüchten / Meerrettich-Mayonnaise
Crackers & Tapioka-Perlen mit Tintenfischfarbe

- ❖ Gänselebertrüffel & Pistazie  20,00 €
Birnenkompott / Timut-Pfeffer & Grapefruit
Spekulatius-Crunch


- ❖ Rüben-Panna Cotta  15,00 €
Kompott aus Lauch & Zwiebeln / Spinatpesto
Kräuterplätzchen & Pinienkerne

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*


Vegetarisches Hauptgericht


- ❖ Avocadopüree / Süßkartoffel / Cajun-Gewürze 18,00 €
Rührei & Gemüsetempura
Tomaten-Coulis

Fischgerichte

- ❖ Seehecht / Pancetta 23,00 €
Risotto mit Knollensellerie & Babyleaf-Spinat
Champagner-Emulsion
- ❖ Fischverliebtes Sauerkraut:  26,00 €
Lachs/ Seelachs/ Jakobsmuschel/ Herzmuscheln
Muschelsaft mit Wacholderbeeren


Fleischgerichte

- ❖ Parmentier von Entenconfit 25,00 €
Wintergemüse
Rotweinsauce
- ❖ Mignonetten vom Ibérico-Schwein, gebraten und lackiert 27,00 €
Kohlrabi-Mousseline
Salpicón aus Zucchini / Kohlrabi / Chorizo
Jus aus den Kochsäften mit Sherry / Honig / Soja
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind  32,00 €
Wintergemüse / pommes frites
Braune Jus mit Trüffelbruch

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

Desserts

- | | |
|---|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo | 13,00 € |
| ❖ Schokoladen-Crunch
Praliné / Passionsfrucht | 11,00 € |
| ❖ Assoziation Mango / Litschi
Vanillebiskuit / Exotisches Sorbet | 12,00 € |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas / Kalamansi-Creme.
Zitronen- & Veilcheneis |  12,00 € |
| ❖ Zitronenkuchen Revisited | 12,00 € |
| ❖ Café gourmand oder Tee gourmand | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | 18,00 € |

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

Kindermenü

Käsekrokette „Chimay“ / junger Blattsalat / Ardenner Schinken

oder

Wraps Räucherlachs / Isigny-Creme / Kopfsalat

+++++

Fish & Chips

oder

Gebratene Hähnchenbrust / Pommes frites / Kompott / Fleischsaft

+++++

Duo aus Sorbets oder Eiscreme

oder

Brownies mit Haselnüssen & Vanilleeis

20,00 € für 3 Gänge, ohne Getränke

15,00 € für 2 Gänge ohne Getränke

Dieses Menü ist für Kinder unter 12 Jahren bestimmt.