

3-Gänge-Menü

Kalter weißer Spargel mit Bärlauch

Spargeltartar & Mimosa-Eier mit grauen Garnelen
Vinaigrette mit Haselnussöl

Oder

Filet d'Anvers vom Kalb

Knollensellerie / Sarté-Käse / Ponzu-Mayonnaise
Kalbsjus auf asiatische Art

+++++

Gebratenes Goldbrassenfilet & grüner Spargel-Crunch

Knusprige „Roseval“-Kartoffeln
Beurre blanc mit hellem Val-Dieu-Bier

Oder

Gebratenes Rumpsteak vom Lamm

Mousseline aus Erbsen und Ackerbohnen mit Speck & Bohnenkraut
Grenaille-Kartoffeln
Jus aus den Kochsäften mit Knoblauch & Thymian

+++++

Assoziation Erdbeere & Holunderblüte

Windbeutel / Mascarponecreme / Erdbeerkompott & Limettenzesten

Oder

Weißer Schokolade, Milkschokolade & Grapefruit

In unterschiedlichen Texturen

32,00 € für 2 Gänge (Vorspeise - Hauptgang oder Hauptgang - Dessert)

45,00 € mit passenden Weinen

42,00 € für 3 Gänge ohne Getränke

63,00 € mit passenden Weinen

À la carte...

Die Vorspeisen

- ❖ **Kalter weißer Spargel mit Bärlauch** 19,00 €
Spargeltartar & Mimosa-Eier mit grauen Garnelen
Vinaigrette mit Haselnussöl

- ❖ **Filet d'Anvers vom Kalb** 18,00 €
Knollensellerie / Sarté-Käse / Ponzu-Mayonnaise
Kalbsjus auf asiatische Art

- ❖ **Tartar von frischem Lachs nach thailändischer Art** 17,00 €
Ingwer/ Frühlingszwiebeln / Koriander/ Limette / Soja / Sesam
(+ 5 € Zuschlag für Hauptgericht)

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

- ❖ **Weißer Spargel auf flämische Art**  17,50 €

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*


Vegetarisches Hauptgericht


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

Fischgerichte

- ❖ Gebratenes Goldbrassenfilet & grüner Spargel-Crunch 25,00 €
Knusprige „Roseval“-Kartoffeln
Beurre blanc mit hellem Val-Dieu-Bier
- ❖ Kabeljau-Steak & gebratener weißer Spargel 26,00 €
Espuma aus Kartoffeln. Parmesan mit Zitronenschalen


Fleischgerichte

- ❖ Gebratenes Rumpsteak vom Lamm 27,00 €
Mousseline aus Erbsen und Ackerbohnen mit Speck & Bohnenkraut
Grenaille-Kartoffeln
Jus aus den Kochsäften mit Knoblauch & Thymian
- ❖ Mignonetten vom Ibérico-Schwein, gebraten und lackiert 28,00 €
Kohlrabi-Mousseline
Salpicón aus Zucchini / Kohlrabi / Chorizo
Jus aus den Kochsäften mit Sherry / Honig / Soja
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind  32,00 €
Frühlingsgemüse / pommes frites
Braune Jus mit Trüffelbruch

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

Desserts

- | | |
|--|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo | 13,00 € |
| ❖ Assoziation Erdbeere & Holunderblüte
Windbeutel / Mascarponecreme / Erdbeerkompott & Limettenzesten | 12,00 € |
| ❖ Weiße Schokolade, Milkschokolade & Grapefruit
In unterschiedlichen Texturen | 11,00 € |
| ❖ 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

22,00 € für 3 Gänge, ohne Getränke

17,00 € für 2 Gänge ohne Getränke

Dieses Menü ist für Kinder unter 12 Jahren bestimmt.