

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittags ab 12:00: Freitag – Samstag – Sonntag
Abends ab 18:30: Freitag – Samstag - Sonntag

Bitte Reservieren Sie unter
00 32 (0) 87 46 36 46

Jahresurlaub: Von Fr. 06. August bis einschließlich Do. 12. August 2021
Und von Fr. 17. September bis einschließlich Do. 23. September 2021

Nouvelles heures d'ouvertures

Midi à partir de 12 h : Vendredi – Samedi – Dimanche
Soir à partir de 18h30 : Vendredi – Samedi – Dimanche

Réserver maintenant par téléphone
00 32 (0) 87 46 36 46

Congés annuels : Du vendredi 06 août au jeudi 12 août 2021 inclus
Et du vendredi 17 septembre au jeudi 23 septembre 2021 inclus

Mittagsmenü à 34,50 €

Dieses Menü servieren wir Ihnen NUR Tischweise Mittags- Freitag und Samstag

Menu à midi 34,50 €

Ce menu est uniquement servi par table complète le vendredi et samedi midi

Amuse-Bouche

Vorspeise – Entrée

Scampi – Kräuter – Nudeln – Chorizo

Scampis – Fines herbes – Nouilles – Chorizo

Sorbet

Hauptgang - Plat

Irländisches Rinder Tagliata – Rucola – Getrocknete und marinierte Tomaten – Parmesan

Tagliata de bœuf Irlandais – Rocola – Tomates séchées et marinées – Parmesan

Dessert

Orangen Parfait – Kumquat – Mandeln - Cointreau

Parfait à l'orange – Kumquat – Amandes - Cointreau

6%MwSt. auf Getränken und Speisen inbegriffen

T.V.A. 6 % sur les boissons, repas inclus

Menü nur Tischweise und Speisekarte – Menu - Uniquement par table complète et à la carte

* Um lange Wartezeiten zu vermeiden ab 4 Personen Bitte im Menü auswählen.
Pour éviter une attente trop longue. Svp choisir dans le menu à partir de 4 personnes.

Französische Fischsuppe « Bouillabaisse » - Safran - Pikante Rouille - Käse - Croûtons 20 €
Soupe de poissons façon « Bouillabaisse » - Safran - Rouille piquante - Fromage – Croûtons

Rinder Carpaccio - Universalsauce – Ital. Sommertrüffel - Gänseleber - Yuzu - Parmesan – Gänseleber Sorbet 28 €
****Zusätzlich 10 € mit den besten Australischen Trüffel (Auch im Menü +10 €)**
Carpaccio de bœuf – sauce universelle – Truffes Italiennes - foie gras d'oie – Yuzu – parmesan- Sorbet au foie gras
****Supl. 10 € avec les meilleurs truffes Australiennes (Aussi possible dans le menu +10 €)**

Vege. Burrata Mozzarella – Kirsch Tomaten – Basilikum – Ital. Olivenöl – Tomaten Basilikumsorbet 20 €
Végéta. Mozzarella Burrata – tomates cerises – basilic – Huile d'olive Ital. Extra vierge – Sorbet tomate et basilic

Gebratene Entenleber vom Besten – Apfel Tatin – Waldbeeren Coulis 24 €
Foie gras de canard sauté – Tarte Tatin – Coulis de myrtilles

Kartoffelstampf – Graue Nordsee Garnelen – Schnittlauch - Ital. Trüffel – Hummersoße 24 €
Encrasée de pomme de terre – crevettes grises – ciboulette - truffes – sauce Nantua

Halber Babyhummer ohne Schalen – Minze – Koriander - Gelbes Curry - Thai Basilikum – Basmati Reis 24 €
½ Baby homard sans carcasse – menthe – coriandre – curry jaune – basilique Thaï – riz basmati

Hauptgerichte – Plats

Kabeljaurücken – grüner Senf Sabayon – Kapernbeeren – Broccoli – Grenaille Kartoffeln 30 €
Dos de cabillaud – sabayon à la moutarde verte – caperons – brocolis – p.de terre grenailles

Vege: Großer Gemüseteller – gelbes Curry – Korianderblüten – Kerbel - Basmati Reis 25 €
Végétarien : Grande assiette de légumes – curry jaune – fleurs de coriandre - cerfeuil – riz basmati

Milchkalb Entrecote – Waldpilze – Trüffel – Sahne - Gemüsevariation an Olivenöl - Grenaille Kartoffeln 30 €
Entrecôte de veau de lait – Champignons des bois – truffes – crème – variation de légumes à l'huile d'olive - grenailles

Rinderfilet – Schalotten Rotweinsauce – Fritten – Bunter Salat - Mayonnaise 35 € (Zusätzlich 5 € im Menü)
Filet de bœuf – Sauce au vin rouge et échalotes – salade de saison - frites – mayonnaise 35 € (Suppl. 5€ dans le menu)

Les desserts - Desserts

Dame Blanche neu interpretiert – Baiser - Erdbeeren - Jacques Schokolade 10 €
Interprétation d'une Dame blanche – fraises – baiser – chocolat Jacques

Warme Apfel Tartelette - Spekulatius Eis - Crème Anglaise – Himbeeren 12 €
Tartelette aux pommes chaudes - glace aux spéculoos - crème Anglaise - coulis de framboises

Mille feuilles – Rhabarber – Erdbeeren – Dulce de Leche – Chiboust Creme 12 €
Mille feuilles, rhubarbe – fraises – Dulce de Leche – crème Chiboust

Käsevariation von hier und dort – Trauben – Nüsse - Trockenfrüchtebrot 14 € (+ 6 € im Menü)
Fromage d'ici et d'ailleurs – raisin – noix – pain aux fruits séchés (+ 6 € dans le menu)

Menüs - Menu

3 Gänge 50 € (1 Vorspeise - Hauptgang - Dessert) 3 Plats 50 € (1 entrée – plat – dessert)
4 Gänge 65 € (2 Vorspeisen - Hauptgang - Dessert) 4 Plats 65 € (2 entrées – plat – dessert)
5 Gänge 80 € (3 Vorspeisen - Hauptgang - Dessert) 5 Plats 80 € (3 entrées – plat – dessert)

DIE 14 HAUPT- ALLERGEN- GRUPPEN

