

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 Freitag, dem 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

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

Congés annuels : Du vendredi 17 septembre au jeudi 23 septembre 2021 inclus

Mittagsmenü à 39 €

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

Menu à midi 39 €

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

Trio d'amuses - Bouche / Drei Appetizer

Vorspeise – Entrée

Salat „Landaise » mit Entenspezialitäten – Kalt & warm
« Salade Landaise » - Tout canard – chaud et froid

Sorbet

Hauptgang - Plat

Kalbs Schnitzel Wiener Art – Gurken Dill Salat – Fritten -Mayonnaise Hausfrauen Art
Escalope de veau à la Viennoise – Salade de concombre – Frites et mayonnaise Traditionnelle

Dessert

Zitroneneis – Kiwis Carpaccio – Akazien Honig
Glace aux citrons – Carpaccio de Kiwis – Miele d'acacia

6%MwSt. auf Getränken und Speisen inbegriffen
T.V.A. 6 % sur les boissons, repas inclus

Menü nur Tischweise und Preise à la Carte

* Um lange Wartezeiten zu vermeiden ab 4 Personen Bitte im Menü auswählen!

« Bouillabaisse Fischsuppe à la Marseillaise » mit viel Fisch – Scampis - Rouille - Käse - Croûtons 26 €

Rinder Carpaccio – Trüffel & Trüffel Mayonnaise - Gänseleber - Parmesan – Gänseleber Sorbet 30 €
**Zusätzlich 10 € mit den besten Australischen Trüffel (Auch im Menü +10 €)

Bruschetta – Provenzalische Art – Kräuter - Tomaten – Auberginen – Burrata – Basilikumsorbet 24 €

Gebratene Entenleber – Krokantes Kalbsbries – Mini Apfel Tatin – Wild Waldbeeren 30 €

Scampis – Minze – Koriander – Rotes Curry - Thai Basilikum – Basmati Reis 26 €

Hauptgerichte

Fisch Variation „Mediterranen Art“ – Provenzalische Kräuter - Tomaten – Grenaille Kartoffeln 32 €

Veggie > Gemüseallerlei – Gemüse Bouillon – Gartenkräuter – Basmati Reis 25 €

Milchkalb Entrecote – Waldpilze – Trüffel – Sahne - Gemüsevariation an Olivenöl - Grenaille Kartoffeln 30 €

Irländisches Rinderfilet – Barolo Soße mit Balsamico - Fritten – Bunter Salat 35 € (Zusätzlich 5 € im Menü)
** Zusätzlich 10 € mit gebratener Entenleber (Auch im Menü + 10 €)

Les desserts – Desserts

Dame Blanche neu interpretiert – Banane - Jacques Schokolade – Avocats Likör 10 €

Tarte aux Pommes - Spekulatius Eis – Tahiti Vanille – Himbeeren 12 €

Geeister Rhabarber - Milles feuilles – Dulce de Leche – Chiboust Crème – Früchte 12 €

Zitronentörtchen – Joghurteis mit Yuzu – Früchte – Himbeeren Coulis - Minze 12 €

Käsevariation von hier und dort – Trauben – Nüsse - Trockenfrüchtebrot 15 € (+ 5 € im Menü)

Menüs – Menu

3 Gänge 50 € > 1 Vorspeise - Hauptgang – Dessert

4 Gänge 65 € > 2 Kleine Vorspeisen - Hauptgang - Dessert

5 Gänge 80 € > 3 Kleine Vorspeisen - Hauptgang - Dessert

Menu - Uniquement par table complète et prix à la carte

Pour éviter une attente trop longue. Svp choisir dans le menu à partir de 4 personnes.

Soupe de poissons façon « Bouillabaisse » Poissons – Scampi - Rouille - Fromage – Croûtons 26 €

Carpaccio de bœuf – Truffes et mayonnaise aux truffes - foie gras d'oie – parmesan- Sorbet au foie gras 30 €
**Suppl. 10 € avec les meilleures truffes Australiennes (Aussi possible dans le menu +10 €)

Bruschetta – Herbes de Provence – Herbes du jardin – Tomates – Aubergine – Burrata – Sorbet tomate 24 €

Foie gras de canard sauté – Ris de veau croquant – Mini tarte Tatin – Myrtilles sauvages 30 €

Scampis– menthe – coriandre – curry rouge – basilique Thaiï – riz basmati 26 €

Plats

Variation de poissons « Méditerranéenne » - Fines herbes – Tomates – Grenailles 32 €

Végéta. : Grand choix de légumes – Bouillon de légumes – Fines herbes- Ris Basmati 25 €

Entrecôte de veau – Champignons des bois – Truffes – Crème – Variation de légumes – grenailles 30 €

Filet de bœuf – Sauce au Barolo et balsamique – Salade de saison – Frites 35 € (Suppl. 5€ dans le menu)
** Supplément 10 € avec tranche de foie gras de canard sauté (Aussi possible dans le menu +10 €)

Desserts

Interprétation d'une Dame blanche – Banane - Chocolat Jacques – Liqueur d'Avocats 10 €

Tartelette aux pommes chaudes - Glace au spéculoos - Crème Anglaise – Framboises 12 €

Mille feuilles - Rhubarbe glacée – Dulce de Leche – Crème Chiboust - Fruits 12 €

Tartelette au citron – Glace au Yoghourt et Yuzu – Fruits – Coulis de framboises – Menthe 12 €

Fromage d'ici et d'ailleurs – raisin – noix – pain aux fruits séchés 15 € (+ 5 € dans le menu)

Menu

3 Plats 50 € (1 entrée – plat – dessert)

4 Plats 65 € (2 entrées – plat – dessert)

5 Plats 80 € (3 entrées – plat – dessert)

DIE 14 HAUPT- ALLERGEN- GRUPPEN

