

MENU « PRESTIGE » *

Preise à la carte :

Vor- / Hauptspeise

▪ 4 Gänge (ohne Pfifferlinge) : 79,- / ▪ 5 Gänge : 95,-

1.	<u>THUNFISCHTATAR UND ROYAL-BELGIAN-KAVIAR</u>	KALTE CONSOMMÉ, PICKELS, „CRÈME AIGRE“	38	
2.	<u>STEINBUTT</u>	MIT MISO, LAUCHFONDUE UND INGWER, ZUCCHINI UND BROKKOLI IN TEMPURA		42
3.	<u>PFIFFERLINGE UND SOMMERTRÜFFEL</u>	(MIT ODER OHNE) GEBRATENE ENTENLEBER, LINGUINIS	36 /	42
4.	<u>BLACK-ANGUS</u>	(BELGISCHES BIO-RIND) „RETOUR DU JAPON“ PONZU, FRISCHER WASABI, ROTE ZWIEBELN UND DAIKON		45
	<u>KÄSE AUS DER REGION</u>	MIT NUSS-FRÜCHTE-BROT UND CHUTNEY { ZUSCHLAG 10.-}	16	
5.	<u>KIRSCH-MILLEFEUILLE</u>	„À LA KRIEK“, AMARENA- EIS-CRÈME	16	

SONNTAGS - LUNCH *

▪ 3 Gänge zur Wahl : 59,-

1.	<u>GAZPACHO UND COPPA DES FAGNES</u>	3X MELONE, GURKE, ICEBERG, SCHINKENMOUSSE	29	
1.	<u>LACHSFORELLEN-CÉVICHE</u>	(AUS DEM OURTAL) KALAMANSI-KOMBAVA-VINAIGRETTE, EINGELEGT FENCHEL, KRÄUTER-PESTO	32	
2.	<u>FISCH DES TAGES</u>	BALSAMICO-COULIS, OFFENE RAVIOLI MIT AUBERGINEN, PFIFFERLINGE UND RIESLING-SCHAUM		38
2.	<u>BIO-HUHN</u>	(FERME BASTIN, STAVELLOT) FUMÉ, „À LA FINE CHAMPAGNE“, JUNGE MÖHREN, ZUCKERSCHOTEN, ERBSEN-MINZ-PÜREE (MIN.2 PERS.)		38
3.	<u>KÄSE AUS DER REGION</u>	MIT NUSS-FRÜCHTE-BROT UND CHUTNEY { MENÜZUSCHLAG +5.-} { KÄSE ZUSÄTZLICH +10.-}	16	
3.	<u>TARTELETTE AU CITRON</u>	JOGHURT-SORBET	16	
3.	<u>DAME BLANCHE</u>	BOURBON-VANILLE UND CHOCOLAT „MANJARI“ , NOISETTES CARAMÉLISÉES	16	

AUSSERDEM « À LA CARTE »

<u>KING CRAB-MÉRUS</u>	DAS BESTE VON DER KÖNIGSKRABBE IM HEU GEBACKEN, MOUSSELINE DE CRUSTACÉS (PRO ± 100G)	50 /	50
<u>IBERISCHES SCHWEINEBÄCKCHEN</u>	MILLEFEUILLE, PFIFFERLINGE, PÜRÉE „HOMMAGE À JOËL ROBUCHON“		40
<u>CHAUD-FROID MIT KOKOSNUSS</u>	BANANEN-SORBET, GRAND CRU SCHOKOLADE 70% { LAKTOSE-UND GLUTENFREI }	16	

* Unsere Menüs werden nur tischweise serviert. Bei Änderungen kann ein Aufpreis berechnet werden

☞ „à la carte“ können maximal drei verschiedene Speisen pro Gang serviert werden