

Herbst Menü

Gruß aus der Küche
Amuse bouche

Vorspeise

Kürbis-Kokosnuss Suppe
Potage de potiron parfumé au coco
7,50

oder / und

Variation von Hausgeräuchertem Lachs mit rote Beete und Orangen
Variation de saumon fumé maison avec betterave rouge et l'orange
13,00

Hauptgang

Entenbrustfilet in einer Kriek Soße, geräuchertem Selleriepüree und Wintergemüse
Magret de Canard avec une sauce au krik, purée de céleri fumé et légumes d'hiver
25,00

oder

Halberäuchertes Zanderfilet an einem Champagner Sauerkraut und Blutwurst Pomme Dauphine (auch ohne Blutwurst möglich)
Filet de sandre avec choucroute au champagne et des pomme dauphines au boudin noir (sans boudin noir possible)
25,00

Dessert

Interpretation von Birne und Schokolade
Interprétation à la poire et du chocolat
12,00

3 Gang 44,00
4 Gang 49,50

**Menüpreis gilt nur tischweise,
ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet**

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
6.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Tomatensorbet
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et sorbet de tomate
13.50

Jacobsmuschel mit geräuchertem Selleriepüree, Tête du Moine und grüner Apfel
Coquille Saint-Jacques avec purée de céleri fumé, tête du moine et pomme verte
16.50

Interpretation von einer Käsekrokette, Zwiebeln und Ardenner Speck
Interpretation d'une croquette de fromage, oignon et lard
12.50

Wildterriner an einem Walddorfsalat und Preiselbeeren
Terrine de gibier avec une salade waldorf et des airelles
13.00

Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pilz Soße
Filet de boeuf grillé avec des frites, salade et une sauce au vin rouge au champignons
27.00

Gegrilltes Rinderfilet mit saisonalem Gemüse, Pomme Dauphine und Trüffelsoße
Filet de boeuf avec des légumes de la saison, pomme dauphine et sauce aux truffes
29.00

Entenbrustfilet in einer Kriek Soße, geräuchertem Selleriepüree und Wintergemüse
Magret de Canard avec une sauce au krik, purée de céleri fumé et légumes d'hiver
25.00

Geschmorte Lammhaxe an einem Bohnengemüse und Karftoffelstampf
Souris d'agneau braise avec haricots sauté et purée de pommes de terre
26.00

Kalbsleber mit gebratenem Apfel und saisonalem Gemüse
Foie de veau avec des pomme sautées et légumes de la saison
23.50

Sit
DOWN

Wildkarte

Wildragout mit Sauerkirschen, Pomme Dauphine und Rotkohl
Ragout de gibier au cerise, pommes dauphine et chou rouge
24.00

Hirschfilet an einer Preiselbeer Sosse, Servietten-Knödel und Rosenkohl
Filet de cerf avec une sauce aux airelles, choux de bruxelles et des knödel
30.00

Rehrücken mit Rotkohl, Rosenkohl, Schoko - Chilli Sosse und Spätzle (ab 2Pers)
Dos de chevreuil avec chou rouge, choux de Bruxelles et sauce parfumé au
chocolat-chili et des spätzles (a p. 2pers.)
32.00p.P.

Hauptgerichte Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Le Valet und Röstzwiebeln
Spätzle fait maison au fromage avec le valet et oignons
16.00

Serviettenknödel mit Pilze und Zwiebeln
Serviettenknödel avec champignons et à l'oignons
15.00

Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch mit Chicoreegemüse und Kartoffel Schnittlauch-Stampf
Poisson du jour avec chicorée braise et des pommes de terre écrasé au ciboulette
23.00

Halberäuchertes Zanderfilet an einem Champagner Sauerkraut
und Blutwurst Pomme Dauphine (auch ohne Blutwurst möglich)
Filet de sandre avec choucroute au champagne
et des pomme dauphines au boudin noir (sans boudin noir possible)
25.00

Seezunge Müllerinnen Art mit Salat
Sole meunière avec salade
32.00

Lachsmedaillon mit gebratenem Rosekohl an einer Senfsosse
Médaille de saumon avec chou de Bruxelles et une sauce à la moutarde
24.00

Sit
DOWN

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe
potage du jour
4.00

Würstchen vom Grill mit Fritten und Kompott
saucisse grillées avec frites et compote
9.00

Nudeln mit Tomatensoße
nouilles avec sauce Tomate
7.50

Dessert

Crème Brûlée
Crème Brûlée
9.00

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis
Moelleux au chocolat avec une boule de glace maison
9.50

Interpretation von Birne und Schokolade
Interprétation à la poire et chocolat
12.00

Kleinen Käseauswahl an einem Duett von Früchtesenfe
Assiette de fromage avec un duo de moutarde de fruits
10.50

—

Wir bitten Sie pro Tisch maximal 4 verschiedene Gericht zu wählen.

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche.

—

Montags und Dienstags
Lunch Menü zum Preis von 19.90 an.

Sit
DOWN