

Suggestion:

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

Panna cotta d'asperges, jambon de Montzen, asperges marinées	14.00 €
<i>Spargel-Panna-Cotta, Montzener Schinken, mariniertes Spargel</i>	
Soupe de choux chinois, olive, chorizo, brochette de scampis	14.50 €
<i>Chinakohl-Suppe, Oliven, Chorizo, Scampispiess</i>	
Cuisse de caille confite, asperge poêlée, sauce orange	13.00 €
<i>Geschmorte Wachtelschenkel, gebratener Spargel, Orangensauce</i>	
Tomate mozzarella revisité	11.50 €
<i>Tomate-Mozzarella, neu interpretiert</i>	
Asperge Mousseline	12.00 €
<i>Spargel mit Hollandaise Sauce</i>	
Milles feuilles d'asperges et saumon fumé, sauce mousseline	14.00 €
<i>Blätterteig mit Räucherlachs und Spargel, Hollandaise Sauce</i>	

Les plats principaux:

Haupt Gerichte:

Filet d'agneau en croûte de pain, croquette d'agneau, caviar d'aubergine, sauce aux poivrons doux	26.00 €
<i>Lammfilet im Brotmantel, Lammkrokette, Auberginencaviar, Paprikasauce</i>	
Barbue, purée à la bisque de crevettes grises et ail des ourses, émulsion au Yuzu	24.00 €
<i>Filet vom Glatthead, Kartoffelpüree mit Nordseekrabbenjus und Bärlauch, yuzu-Schaumsauce</i>	
L'escalope de saumon rôtie, asperges, sauce mousseline	25.00 €
<i>Gebratene Lachs Scheibe, Spargel, Sauce Hollandaise</i>	