

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées :

Vorspeisen:

Carpaccio de betterave rouge, fromage de chèvre de Montzen, Roquettes <i>Rotebeete Carpaccio, Ziegenkäse aus Montzen, Rucola</i>	17.00 €
Croquettes de crevettes grise, salade d'avocats et tomates <i>Nordseekrabben Kroketten, Tomaten-Avocado Salat</i>	19.00 €
Graved lachs de canard et fumé, comme une salade liégeoise <i>Enten Graved lachs und Geräucherte Ente, Bohnen-Kartoffel Salat</i>	19.00 €
Riz comme une paella, scampis poêlé, espouma au chorizo <i>Reis wie eine Paella, Gebratene Scampis, Chorizo Espuma</i>	19.50 €

Les plats principaux:

Haupt Gerichte :

Médaille de cochon ibérique, sauce à l'ail noir <i>Steak vom Iberico Schwein, Schwarzer-Knoblauch Sauce</i>	27.00 €
Filet de cabillaud « Skrei » choux pointu au raifort, sauce ail Vanille <i>Filet Kabeljau „Skrei“ Spitzkohl mit Meerrettich, Knoblauch-vanille Sauce</i>	30.00 €
L'assiette retour d'Ostende, sauce safran <i>Fischteller Rückkehr aus Ostende, Safran Sauce</i>	33.50 €