



Bienvenue dans notre restaurant! Notre cuisine se réjouit de vous proposer des plats variés, préparés avec des ingrédients frais et de saison. Nous accordons une grande importance aux produits de notre région, que nous intégrons soigneusement dans nos préparations.

Merci de nous informer en cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires – nous adapterons volontiers vos plats.

Bien entendu, nous souhaitons également offrir une expérience culinaire à nos hôtes végétariens. Si vous ne consommez ni poisson ni viande, n'hésitez pas à nous le faire savoir. Nous vous proposerons une alternative.

Bon appétit et profitez de votre moment chez nous !

Votre famille Maraite

Hartelijk welkom in ons restaurant! Onze keuken serveert u met plezier gevarieerde gerechten, bereid met verse en seizoensgebonden ingrediënten. We hechten veel waarde aan producten uit onze regio, die we bewust verwerken in onze bereidingen.

Laat het ons alstublieft weten indien u een voedselintolerantie of allergie heeft – we houden hier rekening mee bij het bereiden van uw maaltijd.

Ook onze vegetarische gasten willen we met plezier een smakvolle ervaring bieden. Eet u geen vlees of vis? Aarzel dan niet om het door te geven – we stellen graag passende opties voor.

Eet smakelijk en geniet van uw tijd bij ons!

Uw familie Maraite

Menu Gourmand

Fijnproeversmenu

Anguille fumée, mousse aux herbes, smörrebröd

Gerookte paling, kruidenmousse, smörrebröd

Gaspacho de pastèque et tomates, jambon de Parme

Gazpacho van watermeloen en tomaten, parmaham

Gambas, fenouil, émulsion légère de feuille de combava

Gamba, venkel, schuim van kaffirlimoenblad

Groseille, skyr, basilic

Aalbes, skyr, basilicum

Filet d'agneau, jus miel-thym, variation d'artichauts, pommes dauphines

Lamsfilet, honing-tijmsaus,
artisjokvariatie, "pommes dauphines"

Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe

Regionale kaasplank, truffelhoning

Cerise, Pumpernickel, Chocolat

Kers, Pumpernickel, Chocolade

7 services | 7 gangen 97,00 €

6 services (sans plateau de fromages) | 6 gangen (zonder kaasplank) 89,00 €

4 services (sans soupe et sorbet) | 4 gangen (zonder soep en sorbet) 81,00 €

Vin blanc | Witte wijn

Chardonnay Toques & Clochers 2020

39,00 €

Marin - AOC Limoux Blanc, France

Vin rouge | Rode wijn

"Er" Bütgenbacher Hof Josanna Grande Cuvée

46,00 €

Weingut Salzl, Burgenland

Vin rouge | Rode wijn

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

144,00 €

Delas, Côtes du Rhône, France

30,00 €/verre

Entrées | Voorgerechten

Bisque de crustacés, safran, crème double Schaaldierbisque, saffraan, crème double	17,00 €
Tomatentatar, Burrata, Basilikum  Tomatentartaar, burrata, basilicum	22,00 €
Anguille fumée, mousse aux herbes, smörrebröd Gerookte paling, kruidenmousse, smörrebröd	26,00 €
Gambas, fenouil, émulsion légère de feuille de combava Gamba, venkel, schuim van kaffirlimoenblad	28,00 €

Plats principaux | Hoofdgerechten

Filet d'agneau, jus miel-thym, variation d'artichauts, pommes dauphines Lamsfilet, honing-tijmsaus, artisjokvariatie, "pommes dauphines"	43,00 €
Filet de porc ibérique, sauce aux échalotes, jeunes légumes, galette de pommes de terre Ibericovarkensfilet, sjalottensaus, jonge groenten, aardappelrösti	39,00 €
Lasagnes de légumes revisitées, feta, roquette  Groentelasagne op een andere manier, feta, rucola	31,00 €
Sole à la meunière, salade, purée de pommes de terre Zeetong à la meunière, salade, aardappelpuree	58,00 €
Notre classique pour 2: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché Onze klassieker voor 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een grote portie marktgroenten	96,00 €

Desserts | Desserts

Noix de coco, sésame noir, sudachi Kokos, zwarte sesam, sudachi	14,00 €
Cerise, Pumpernickel, Chocolat Kers, Pumpernickel, Chocolade	15,00 €
Fromages régionaux, miel à la truffe, pain aux noix fait maison Regionale kaasplank, truffelhoning, huisgemaakt notenbrood	17,00 €