

Abendmenü / Evening menu 20/07/2021
Menu du soir / Avondmenu 20/07/2021

53,00 €

À la Carte
21,00 €

Aubergine, Pastilla, Labaneh
Egplant, pastilla, labaneh
Aubergine, pastilla, labaneh
Aubergine, pastilla, labaneh

Rinderconsommé
Beef consommé
Consommé de bœuf
Consommé van rundvlees

9,00 €

Pluma vom iberischen Schwein, Jus, Bohnen, Püree
Pluma from Iberian pork, jus, beans, mashed potatoes
Pluma de porc ibérique, jus, haricots, purée
Pluma van Iberisch varkensvlees, jus, bonen, puree

31,00 €

Cheesecake, Sauerrahmeis
Cheesecake, sour cream ice
Cheesecake, glace au crème aigre
Cheesecake, glace au crème aigre

11,00€

Weinempfehlung / Wine suggestion
Suggestion de vin / Wijnsuggestie

Weißwein / White Wine / Vin blanc / Witte wijn
Riesling Salamandus 2019
Mosel, Deutschland

36,00 €

Rotwein / Red Wine / Vin rouge / Rode wijn
Les Belles Echappees 2018
Côte Du Rhône, France

34,00 €

Überraschungsmenü / Surprise Menu
Menu surprise / Verrassingsmenu

79,00 €

7-Gangmenü, zubereitet mit marktfrischen Produkten, der Jahreszeit angepasst
7 courses menu, prepared with fresh market products, adapted to the season
Menu 7 services, préparé avec des produits frais du marché, adapté à la saison
7 gangen menu, toeberleid met verse markt producten, aangepast aan het seizoen

Für 2 Personen / For 2 people

Pour 2 personnes / voor 2 personen

**Unser Klassiker: Saftiges Chateaubriand vom heimischen Rind 78,00 €
Béarnaise-Soße, Pommes-Frites und jede Menge Marktgemüse**
**Our classic: Juicy Chateaubriand from the native beef
Béarnaise-sauce, Pommes frites and a lot of market vegetables**
**Notre classic : Chateaubriand juteux du bœuf domestique
Sauce Béarnaise, Pommes-Frites et un tas de légumes du marché**
**Onze klassieker: Sappige Chateaubriand van het inheemse rund
Béarnaise saus, frietjes en heel veel marktgroenten**

Bistro Karte / Bistro card / Carte Bistro / Bistro kaart

Tapas :

Gemüsechips / Vegetable chips / Chips de légumes / Groente chips	3,50 €
Marinierte Oliven / Marinated olives / Olives marinées / Gemarineerde olijven	3,50 €
Hausgemachter Hummus, Grissini / Homemade hummus, grissini Humus maison, grissini / Huisbereide Humus, grissini	4,50 €
Pimientos de Padrón / Pimientos de Padrón/ Pimientos de Padrón	5,00 €
Marinierte Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum Marinated cherry tomatoes, mozzarella, basil Tomates cerises confites, mozzarella, basilic Gemarineerde kerstomaatjes, mozzarella, basilicum	8,50 €
Minikroketten (Käse oder Geflügel) / Mini-croquette (cheese or poultry) Mini-croquettes (fromage ou volaille) / Mini-koekjes (kaas of gevogelte)	9,00 €
Gratinierte Greenshell-Muscheln / Gratinated greenshell mussels Moules Greenshell gratinées / Gegratineerde Greenshell mosselen	7,00 €
Gebackene Pflaumen im Speck / Deep fried plums in bacon Pruneaux frits au lard / Gefrituurde pruimen in spek	6,50 €
Gebatene Scampi, Pastissoße / Fried scampi, Pastis sauce Scampis poêlés, sauce Pastis / Gebakken scampi's, Pastis saus	11,00 €
Mini-Brötchen (2St), Büllinger Butter / Mini rolls (2pcs), Büllinger butter Mini-petit pains (2pc), beurre de Bullange / Mini-broetje (2St), boter van Büllingen	2,00 €

Mittagslunch 2 oder 3 Gänge Lunch of 2 or 3 courses Lunch de 2 ou 3 services 2 of 3 gangen lunch	23,00 / 28,00 €
Tagessuppe Soup of the day Potage du jour Dagsoep	8,00 €
Rindercarpaccio, Gazpachovinaigrette, Rucola, Parmesan Beef carpaccio, gazpacho vinaigrette, rocket, parmesan Carpaccio de bœuf, vinaigrette au gaspacho, roquette, parmesan Carpaccio van rund, Gazpacho-vinaigrette, rucola, parmezaan	18,00 / 23,00 €
Tomaten-Feta-Oliventarte mit Rucola Tomato-Feta-Olive-Tart with Rocket Tarte salée tomates, feta, olives et roquette Tomaat-feta-olijventaart met rucola	14,00 €
Salat mit geräucherte Lachsforelle aus Ondenval, Fenchel, Orange Salad with smoked salmon trout from Ondenval, fennel, orange Salade de truite saumonée fumée d'Ondenval, fenouil, orange Sla met gerookte zalmforel uit Ondenval, venkel, sinaasappel	21,00 €
Ofenkäse (regionaler Büffelcamembert, Salat, Baguette) Oven cheese (regional buffalo camembert, salad, baguette) Fromage au four (camembert régional de bufflonne, salade, baguette) Ovenkaas (regionale buffel camembert, salade, stokbrood)	23,00 €
Veganes Chili sin Carne, Eisbergsalat, vegane Crème fraîche Vegan chilli sin carne, iceberg lettuce, vegan crème fraîche Chili sin carne végétalien, salade Iceberg, crème fraîche végétalienne Vegan Chili sin Carne, ijsbergsla, vegan Crème fraîche	23,00 €
Fussilnudeln, Pesto, grüner Spargel, Parmesan Fussili pasta, pesto, green asparagus, parmesan cheese Fusillis, pesto, asperges vertes, parmesan Fussili pasta, pesto, groene asperges, parmezaan	19,00
Ciabatta-Rind-Burger, Senf, Honig, Zwiebel-Mango-Chilichutney, Fritten Ciabatta-beefburger, mustard, honey, mango-onion-chili-chutney, french fries Ciabatta Burger de bœuf, moutarde, miel, chutney de mangue, oignons & piment, frites Ciabatta-rund-burger, mosterd, honing, mango-uien-chili-chutney, frietjes	23,00 €
Gegrilltes Rinderentrecôte 200g, Fritten, Salat, Soße nach Wahl (Béarnaise o. Pfeffer) Grilled beef entrecôte 200g, fries, salad, sauce of your choice (Béarnaise or pepper) Entrecôte grillée de bœuf 200g, frites, salade, sauce au choix (béarnaise ou poivre) Gegrilde tussenribstuk 200g, frietjes, salade, saus naar uw keuze (Béarnaise of peper)	31,00 €