

## Tagesmenü/ Day Menu 24/07/2021

53,00 €

## Menu du jour / Dagmenu 24/07/2021

À la Carte

**Fenchelcarpaccio, Kräuter, Haselnuss**  
Fennel carpaccio, herbs, hazelnut  
Carpaccio de fenouil, herbes, noisette  
Carpaccio van venkel, kruiden, hazelnoot

21,00 €

**Hummerbisque, Armagnac Sahne**  
Lobster bisque, Armagnac cream  
Bisque de homard, crème à l'Armagnac  
Bisque van kreeft, Armagnac room

9,00 €

**Rinderbäckchen, Rotweinsauce, Sellerievariation**  
Beef cheeks, red wine sauce, celery variation  
Joue de bœuf, sauce au vin rouge, variation de céleri  
Rundwang, rode wijn saus, selderij variatie

29,00 €

**Schokolade, Brombeere**  
Chocolate, blackberry  
Chocolat, mûre  
Chocolade, bramen

11,00€

### Weinempfehlung / Wine suggestion

### Suggestion de vin / Wijnsuggestie

#### Weißwein / White Wine / Vin blanc / Witte wijn

Couvent des Jacobins 2019

Louis Jadot, Bourgogne, France

42,00 €

#### Rotwein / Red Wine / Vin rouge / Rode wijn

Mouton Cadet 2017

Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, France

37,00 €

### Überraschungsmenü / Surprise Menu

79,00 €

### Menu surprise / Verrassingsmenu

#### 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

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

## Bistro Karte / Bistro card / Carte Bistro / Bistro kaart

### Tapas :

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

<b>Mittagslunch 2 oder 3 Gänge</b>	<b>23,00 / 28,00 €</b>
Lunch of 2 or 3 courses Lunch de 2 ou 3 services 2 of 3 gangen lunch	
<b>Tagessuppe</b>	<b>8,00 €</b>
Soup of the day Potage du jour Dagsoep	
<b>Rindercarpaccio, Gazpachovinaigrette, Rucola, Parmesan</b>	<b>18,00 / 23,00 €</b>
Beef carpaccio, gazpacho vinaigrette, rocket, parmesan Carpaccio de bœuf, vinaigrette au gaspacho, roquette, parmesan Carpaccio van rund, Gazpacho-vinaigrette, rucola, parmezaan	
<b>Tomaten-Feta-Oliventarte mit Rucola</b>	<b>14,00 €</b>
Tomato-Feta-Olive-Tart with Rocket Tarte salée tomates, feta, olives et roquette Tomaat-feta-olijventaart met rucola	
<b>Salat mit geräucherte Lachsforelle aus Onderval, Fenchel, Orange</b>	<b>21,00 €</b>
Salad with smoked salmon trout from Onderval, fennel, orange Salade de truite saumonée fumée d'Onderval, fenouil, orange Sla met gerookte zalmforel uit Onderval, venkel, sinaasappel	
<b>Ofenkäse (regionaler Büffelcamembert, Salat, Baguette)</b>	<b>23,00 €</b>
Oven cheese (regional buffalo camembert, salad, baguette) Fromage au four (camembert régional de bufflonne, salade, baguette) Ovenkaas (regionale buffel camembert, salade, stokbrood)	
<b>Veganes Chili sin Carne, Eisbergsalat, vegane Crème fraîche</b>	<b>23,00 €</b>
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	
<b>Fussilnudeln, Pesto, grüner Spargel, Parmesan</b>	<b>19,00</b>
Fussili pasta, pesto, green asparagus, parmesan cheese Fusillis, pesto, asperges vertes, parmesan Fussili pasta, pesto, groene asperges, parmezaan	
<b>Ciabatta-Rind-Burger, Senf, Honig, Zwiebel-Mango-Chilichutney, Fritten</b>	<b>23,00 €</b>
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	
<b>Gegrilltes Rinderentrecôte 200g, Fritten, Salat, Soße nach Wahl (Béarnaise o. Pfeffer)</b>	<b>31,00 €</b>
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)	