

Tagesmenü 16/03/2025

69,00 €

Menu of the day 16/03/2025

Unser Menü wird jeden Tag neu von unserem Küchenteam kreiert. Dabei liegt der Fokus vor allem auf regionalen und saisonalen Produkten.

Our evening menu is newly created by our kitchen team each day. In doing so, they focus mainly on regional and seasonal products.

Topinamboursuppe, Zitronenöl, Croûtons Jerusalem artichoke soup, lemon oil, croutons	10,00 €
Lachs, Erbsen, Meerrettichschaum Salmon, peas, horseradish foam	25,00 €
Maispoularde, Morschelsauce, Risotto, Brokkoli, Kräuterseitlinge Poulard, morel sauce, risotto, broccoli, king oyster mushrooms	37,00 €
Dubai Schokolade nach Sophie's Art Sophie's Dubai Chocolate	14,00 €

Feinschmeckermenü 4-Gang / 4-course  **81,00 €**
Gourmet Menu 6-Gang / 6-course  +  **89,00 €**

Unsere Küche freut sich darauf, Ihnen die besten Produkte, die die Saison zu bieten hat, zu präsentieren. Regional und international!

Our kitchen team is looking forward to serving you the best products the season has to offer. Regionally and internationally!

Kohlrabiscarpaccio, Flusskrebse, Zitrusfrüchte, Kräuter Turnip cabbage carpaccio, prawns, citrus fruits, fresh herbs		24,00 €
Schwarzwurzelsuppe Black salsify soup		12,00 €
Stubenküchen, Linsen, Sojasoße, Koriander Poussin, lentils, soya sauce, coriander		26,00 €
Grany Smith Sorbet, Wasabi, Gin Grany Smith sorbet, wasabi, gin		9,00 €
Tournedos Rossini, Trüffelsoße, Briocheschnitte, Möhre Tournedos Rossini, truffle sauce, brioche slice, carrot		48,00 €
Regionaler Käseteller, Trüffelhonig Regional cheese platter, truffle honey	+ 8,00 €	14,00 €
Mille-Feuille von Banane, Butter-Karamelleis Banana mille-feuille, caramel butter ice cream		14,00 €

Weinempfehlung / Wine suggestion

Weißwein / White Wine **36,00€**
 Marani 2023
 Sartori, Bianco Veronese, Italy

Rotwein / Red Wine **48,00€**
 Chateau Kefraya 2020
 Vallée de la Bekka, Lebanon

Hermitage Domaine des Tourettes 2011 **144,00€**
 Delas, Côtes du Rhône, France **30,00€/verre**

Tranchiert im Saal (für 2 Personen)

90,00 €

Carved in the restaurant (for 2 persons)

**Unser Klassiker: Saftiges Chateaubriand vom heimischen Rind
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

Alternative Hauptspeisen

Alternative main dishes

**Ondenvaller Forellenfilets nach Ardenner Art,
Schwarzwurzeln, Grenaille-Kartoffeln**

42,00 €

Onderval trout fillets Ardennes style,
black salsify, grenaille potatoes

Kürbisschnitzel, Blumenkohlpüree, Orange 

29,00 €

Pumpkin schnitzel, cauliflower puree, orange 

Vegetarische Gäste

Vegetarian guests

***Selbstverständlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste verwöhnen.
Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie weder Fisch, noch Fleisch essen, so dass wir
Ihnen alternative Gerichte vorschlagen können.***

*Of course, we also wish to spoil our vegetarian guests. Please feel free to inform us if
you neither eat fish, nor meat so that we could propose you alternative dishes.*

***Bitte informieren Sie uns bei Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien, so dass
wir Ihnen angepasste Gerichte anbieten können.***

*Please inform us on any kind of food intolerance or allergies so that we can propose
adapted dishes to you.*