APERITIF

Chandon Garden Spritz [Spritz mit Orangenbitterlikör, Kräuter, Gewürze]	13,0 €
Cocktail „Le Jardin“ [Crémant, Cointreau, Ginger Beer, Yuzusaft, Zitronensaft]	13,0 €
Cocktail „Oudler Mule” [VerviGin, Ginger Beer, Zitronensaft]	13,0 €
Cocktail „Lillet Berry“ [Lillet blanc, Russion Wild Berries, Preiselbeeren, Minze]	9,0 €
Cocktail „La Vie en Rose“ [Lillet rosé, Fentimans Rose Lemonade, Himbeeren]	9,0 €
Champagner „Vincent Lamoureux“ Brut Tradition	13,0 €
Crémant	8,5 €
Apéritif „Annie” [Pfirsichlikör mit Crémant]	9,0 €
Hugo [Holundersirup, Crémant, Mineralwasser, Minze, Limette]	9,0 €
Apérol Spritz [Apérol, Crémant, Mineralwasser, Orange]	9,0 €
Kir Royal	9,0 €
Gin [Hendrick’s oder regional] Tonic	11,0 €
Martini I Porto [Weiß I Rot]	7,0 €
Porto Graham’s 10 Jahre	10,5 €
Pineau des Charentes I Sherry I Picon	7,0 €
Ricard I Campari [Orange, Soda]	8,0 €
Gancia I Cynar	7,5 €
Cocktail „Le Philippe“ [alkoholfrei]	9,0 €
Nona Gin Tonic [alkoholfrei]	9,0 €
Crodino Bitter Orange [alkoholfrei]	7,0 €

ENTRÉE

Flämischer Spargel an Sauce Hollandaise wahlweise mit hausgeräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken „Délice de la Sûre“ [1,3,4,7]	24 €
Scampis in Sesam-Kruste auf Salatspitzen und Safran-Kräuter-Dip [1,2,3,4,5,7,8,10,11]	24 €
Feta-Duo mit Perltomaten auf Röstbrot mit Bloody Mary Sorbet und Walnuss-Crumbel [1,5,7,8,9,10]	22€
Entenleber „poêlé“ mit Pfeffer-Erdbeeren an Espuma „Fraise des bois”[1,5,7,8,11]	32 €
Saisonale Suppe [1,3,5,7,8,9,12]	10 €

HAUPTGANG

Flämischer Spargel an Sauce Hollandaise wahlweise mit hausgeräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken „Délice de la Sûre“ mit frischen Frühlingskartoffeln [1,3,7]	33 €
Ostbelgisches Rinderfiletsteak an fünffachem Pfeffer mit Kroketten [1,3,5,7,9,10]	42 €
„Bonbon” vom Hühnerfilet farciert mit Gourmetpilzen an Gemüseperlen und Kartoffelgratin [1,3,5,7,9,12]	28 €
Filet von Seebarsch an Champagnerschaum, Kartoffelmousse und jungem Gemüse [1,2,3,4,5,7,9]	34 €

Beilagen [1,3,5,10,12]

VEGETARISCH

Gemüselasagne an Kokos-Petersilien-Sauce [1,3,5,7,8,9]	29 €

KINDERGERICHT

Filet vom Hühnchen mit belgischen Fritten und Apfelkompott [1,5,7,12]	18 €

DESSERT

Tahiti-Vanille-Eis „maison” mit saisonalen Früchten [1,3,5,7,8]	14 €
Trilogie von Crème brûlée „goût de la Cheffe” [1,3,5,7,8,11]	14 €
Café Gourmand [1,3,5,7,8,11,12]	17 €
Glace surprise du Jardin [1,3,5,7,8,11,12,13]	14 €
Espresso Martini und Kardamon-Eis [1,3,5,7,8,12]	15 €
Assortiment von Käse mit Nüssen, Chutney mit hausgebackenem Brot [1,5,7,8,11]	16 €

Lieber Gast!

Hiermit möchten wir Sie gerne über
mögliche allergene Stoffe in Kenntnis setzen.

1	Getreide
2	Krustentiere
3	Eier
4	Fisch
5	Erdnuss
6	Soja
7	Milch
8	Schalenobst
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesam
12	Geschwefelte Trockenfrüchte [Rosinen, Aprikosen u.ä.m.]
13	Lupinensamen, Hülsenfrüchte
14	Weichtiere / Mollusken, Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Austern, Miesmuscheln

MENÜ “LE JARDIN”

Flämischer Spargel an Sauce Hollandaise wahlweise mit
Lachs aus eigener Räucherei oder Ardenner Schinken „Délice de la Sûre“

—

„Bonbon” vom Hühnerfilet farciert mit Gourmetpilzen
an Gemüseperlen und Kartoffelgratin

—

Glaces suprise du „Jardin”

58€

Unser Menü wird ohne Änderungen serviert.
Danke für Ihr Verständnis.