



Sehr geehrte Gäste,

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere für Sie sorgsam zusammengestellte Speisekarte.

Unser Küchenchef Christoph De Brabander und sein Team haben aus einer Vielzahl frischer Produkte eine Auswahl an Speisen für Sie zusammengestellt. Alles ist frisch zubereitet. Unsere Produkte versuchen wir, wenn möglich, hier aus der Region zu beziehen.

Auch eine Auswahl vegetarischer Gerichte halten wir jederzeit für Sie bereit.

Wir werden versuchen, Ihnen Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten, denn für uns gilt....

Entspannen und genießen

Ab sofort, können Sie alle Weine und Biere die wir im Ausschank haben, auch zu Außerhauskonditionen käuflich erwerben.

Bitte sprechen Sie unser Personal bei Wünschen und Fragen an.



Vorspeisen

<i>Salat von bunten Bretonischen Tomaten mit Burrata und Dillvinaigrette</i>	<i>14,50€</i>
<i>Frische Artischocke mit Zitronen - Mango Dip</i>	<i>13,00€</i>
<i>Asiatischer Glasnudelsalat mit Riesengarnelen (Wildfang)</i>	<i>15,00€</i>
<i>Ceviche von der Dorade mit gegrillter Avocado</i>	<i>14,50€</i>
<i>Sommerlicher Salat mit gebackenem Ziegenkäse und Speckstreifen, dazu Patisvinaigrette</i>	<i>15,00€</i>

Entspannen & genießen

Lieber Gast,

wir hoffen sehr, Sie fühlen sich bei uns wohl.

Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur tischweise erstellt werden. Falls Sie eine getrennte Rechnung benötigen, geben Sie uns bitte zu Beginn Bescheid.



Hauptspeisen

<i>Bretonische Galette mit Ratatouille und gebackenem Ei</i>	<i>16,00€</i>
<i>Lachsfilet auf Tagliatelles mit Frühlingszwiebeln und Safransauce</i>	<i>21,50€</i>
<i>Rotbarbenfilets auf knackigem Gemüse in Bouillabaisse, dazu geröstetes Knoblauchbrot</i>	<i>23,50€</i>
<i>Niedertemperatur gegarter Rücken vom Belgischen Landschwein mit dicken Bohnen, dazu knusprige Kartoffelecken und Honig – Bierjus</i>	<i>21,50€</i>
<i>Lammcaré an Mangold, jungen Kartoffelchen und Lavendeljus</i>	<i>24,50€</i>

Unser Klassiker

<i>Filet vom Eifeler Weiderind mit selbstgemachten Pommes Frites und Salat</i>	<i>33,50€</i>
--	---------------

Entspannen & genießen

Lieber Gast,

wir hoffen sehr, Sie fühlen sich bei uns wohl.

Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur tischweise erstellt werden. Falls Sie eine getrennte Rechnung benötigen, geben Sie uns bitte zu Beginn Bescheid.



Desserts

<i>„La Vie en Rose“ Crème Brûlée, dazu Joghurteis</i>	<i>9,50€</i>
<i>Baba au rhum mit einem Ragout von getrockneten Früchten</i>	<i>9,50€</i>
<i>Erdbeervariation (Sorbet, Salat, Crème Brûlée)</i>	<i>10,50€</i>
<i>Käseauswahl vom Brett</i>	<i>9,50€</i>

Für Unentschlossene:

<i>Dessertteller für zwei Personen (Herzhaft oder süß)</i>	<i>18,50€</i>
--	---------------

*Zu den Desserts empfiehlt unser Küchenchef einen Cuvée Blanc Weißburgunder & Riesling im Barrique gereift vom Weingut Lütticken. Fruchtiger Cuvée mit angenehmer Restsüße, der ideale Begleiter nicht nur bei Süßspeisen und Käse.
Glas ,01L: 5,00€ Flasche: 29,50€*

Entspannen & genießen

Lieber Gast,

wir hoffen sehr, Sie fühlen sich bei uns wohl.

Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur tischweise erstellt werden. Falls Sie eine getrennte Rechnung benötigen, geben Sie uns bitte zu Beginn Bescheid.



Menü

Ceviche von der Dorade mit gegrillter Avocado

oder

*Sommerlicher Salat mit gebackenem Ziegenkäse und Speckstreifen, dazu
Pastisvinaigrette*

Lachsfilet auf Tagliatelles mit Frühlingszwiebeln und Safransauce

oder

*Niedertemperatur gegarter Rücken vom Belgischen Landschwein mit dicken
Bohnen, dazu knusprige Kartoffelecken und Honig – Bierjus*

„La Vie en Rose“ Crème Brûlée, dazu Joghurteis

oder

Käseauswahl vom Brett

Preis pro Person: 39,50€

Entspannen & genießen

Lieber Gast,

wir hoffen sehr, Sie fühlen sich bei uns wohl.

*Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur tischweise erstellt werden. Falls Sie eine
getrennte Rechnung benötigen, geben Sie uns bitte zu Beginn Bescheid.*