



***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>Gratinierte Französische Zwiebelsuppe</i>	8,50€
<i>Tartiflette Savoyarde mit Salat</i> <i>Eine deftige Spezialität aus Savoyen</i>	10,50€
<i>Geflämmtes Sashimi vom Weiderind auf Asiatischem Gemüsesalat</i>	15,00€
<i>Soupe de Poissons de roche mit Rouille</i> <i>Passierte Fischsuppe aus der Provence</i>	13,50€
<i>6 Austern mit Lardo, Kräutern und Schalotten</i> <i>überbacken</i>	17,00€

## *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>Safranrisotto mit halbtrockneten Kirschtomaten, Pilzen und Kräutern</i>	<i>19,50€</i>
<i>Blanquette de veau mit hausgemachten Fritten</i> <i>Traditionelles Kalbsragout</i>	<i>19,50€</i>
<i>Kalbsleber auf Kartoffelpüree mit Äpfeln und geschmolzenen Zwiebeln</i>	<i>21,00€</i>
<i>Skreirücken an Topinamburpüree mit gelber Paprikasauce und Chorizo</i>	<i>24,50€</i>
<i>Gegrillte Sepiatuben mariniert in Soja und Limette auf Gemüsereis</i>	<i>21,50€</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>Mousse au chocolat auf Fruchtspiegel</i>	9,00€
<i>Crème Brûlée mit Blaubeer - Ananassalat</i>	10,50€
<i>Tarte tatin aux poires mit Eis von der Tonkabohne</i>	10,50€
<i>Käseauswahl vom Brett</i>	9,50€

### *Für Unentschlossene:*

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

*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*

*Soupe de Poissons de roche mit Rouille*

*oder*

*Geflämmtes Sashimi vom Weiderind auf Asiatischem Gemüsesalat*

*Blanquette de veau mit hausgemachten Fritten*

*oder*

*Gegrillte Sepiatuben mariniert in Soja und Limette auf Gemüsereis*

*Mousse au chocolat auf Fruchtspiegel*

*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.*