



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>Pissaladière (Zwiebel-Sardellen Kuchen)</i>	13,50€
<i>Eine Spezialität aus Nizza</i>	
<i>Knoblauchtöpfchen mit Wildfanggarnelen und Tomate</i>	16,00€
<i>Salade Frisée au Lardon mit Himbeervinaigrette</i>	14,00€
<i>Salat vom Sous vide gegartem Landhuhn auf Sellerieremoulade</i>	16,00€
<i>Gemüse Beignets auf Salat mit Yoghurt –Citrusfrucht - Vinaigrette</i>	13,50€

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.



Hauptspeisen

<i>Schmortopf vom Lamm mit gebackenem Ei und Wurzelgemüse</i>	<i>21,50€</i>
<i>Kotelette vom Brasvar (Belg. Landschwein) auf sautiertem Chicorée mit Ofenkartoffeln und grober Senfsauce</i>	<i>23,50€</i>
<i>Skreirücken auf Basmatireis mit Chorizo, dazu Miso-Citrusud</i>	<i>24,50€</i>
<i>Zanderfilet auf Chamignonragout mit geschmorten Zwiebeln und Weißwein - Kerbelsauce</i>	<i>23,50€</i>
<i>Gegrillte Aubergine mit Orientalischem Couscous gefüllt auf Tomaten - Safransauce</i>	<i>22,00€</i>

Unser Klassiker

<i>Filet vom Eifeler Weiderind mit selbstgemachten Pommes Frites und Salat</i>	<i>35,00€</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.



Desserts

<i>Crème brûlée von der Bourbonvanille</i>	8,00€
<i>Bananen – Toffeecrème mit Vanillecrumble und Schokoladensplitter</i>	9,50€
<i>Variation von der Callebaut-Schokolade (Mousse & gâteau)</i>	10,00€
<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

Pissaladière (Zwiebel-Sardellen Kuchen)

oder

Salat vom Sous vide gegartem Landhuhn auf Sellerieremoulade

*Zanderfilet auf Chamignonragout mit geschmorten Zwiebeln und Weißwein -
Kerbelsauce*

oder

*Kotelette vom Brasvar (Belg. Landschwein) auf sautiertem Chicorée mit
Ofenkartoffeln und grober Senfsauce*

Bananen – Toffeecrème mit Vanillecrumble und Schokoladensplitter

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.