

## MON PLAISIR MENU € 39,00

*WIJNARRANGEMENT / VÍNS SÉLECTIONNÉS / WINE PACKAGE / WEINARRANGEMENT / € 24,00*

AVEC HOISIN SAUCE CUIT LARD, POTIRON, CRÈME DE TRUFLE ET POMME DE TERRE, ET GAMBAS  
MIT HOISIN SAUCE GEKOCHTES BAUCHSPECK, KÜRBIS, KARTOFFEL-TRÜFFELCREME UND GAMBAS  
WITH HOISIN SAUCE BRAISED PORKBELLY, PUMPKIN, POTATO-TRUFFLECREAM, AND PRAWNS



JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRES, ASPERGES VERT, CHAMPIGNONS ET TOMATES  
GESCHMORTE LAMMKEULE MIT KARTOFFELN, GRÜNER SPARGEL, CHAMPIGNONS UND TOMATEN  
BRAISED LAMB SHANK WITH MASHED POTATOES, GREEN ASPARAGUS, MUSHROOMS AND TOMATOES

OR/OU/ODER

FILET DE CABILLAUD POCHÉ AU BOK CHOY ET DE BIMBI, AVEC BOUILLON DE DASHI ET DE NOIX DE COCO  
POACHED COD FILLET WITH BOK CHOY AND BIMBI WITH BOUILLON OF DASHI AND COCONUT  
POCHIERTES KABELJAUFILLET MIT BOK CHOY, UND BIMBI MIT BOUILLON VON DASHI UND KOKOSNUSS



PANNACOTTA À BASE DE DULCE DI LECHE, CRÈME DE PRALINÉ, CAMEL, ET GLACE DE VANILLE  
PANNACOTTA OF DULCE DI LECHE, CREAM OF PRALINÉ, CAMEL AND VANILLA ICE CREAM  
PANNACOTTA VON DULCHE DI LECHE, CREME VON PRALINE, KAMEL UND VANILLEIS

## MENU "RELAIS" € 51,00

*WIJNARRANGEMENT / VÍNS SÉLECTIONNÉS / WINE PACKAGE / WEINARRANGEMENT / € 29,00*

CEVICHE DE BAR AU JUS DE CITRON VERT, CRÈME DE CAROTTE & MAYONNAISE AU CURRY  
CEVICHE OF SEABASS WITH LIME JUICE, CARROT CREAM & CURRY MAYONNAISE  
CEVICHE VON SEEBARSCH MIT LIMETTENSAFT, KAROTTENCREME & CURRY MAYONNAISE



BISQUE D'HOMARD "A LA ORIENTAL"  
CRÉMIGE HUMMER SUPPE "ORIENTAL STYLE"  
CREAMY LOBSTER BISQUE "ORIENTAL STYLE"



EVENTAIL D'AGNEAU, COTELETTE, RAGOÛT ET LA SAUCICE ET SAUCE AUX TYM  
VERSCHIEDENE ZUBEREITUNGEN VON LAMM, GEMÜSE DER SAISON UND THYMIANSAUCE  
DIFFERENT PREPARATIONS OF LAMB, SEASONAL VEGETABLES AND THYME SAUCE

OR/OU/ODER

BARBUE GRILLÉE, CRÈME DUBARRY, TERRINE DE LEGUME ET SAUCE AUX HERBES  
GLATBUTT VON GRILL, MITT BLUHMKOHL CRÈME, GEMÜSE TERRINE UND KRAUTER SAUCE  
GRILLED BRILL WITH CAULIFLOWER CRÈME, VEGETABLE TERRINE AND HERB SAUCE.



CHEESECAKE AVEC CANNEBERGES, SORBET À L'ORANGE SANGUINE ET UN GEL DE MANDARINE  
CHEESECAKE MIT PREISELBEEREN, BLUTORANGENSORBET UND MANDARINENGEL  
CHEESECAKE WITH CRANBERRIES, SORBET OF BLOOD ORANGE AND GEL OF MANDARIN

## MENU TASTE OF ART € 65,00



*WĪJNARRANGEMENT | VĪNS SÉLECTIONNÉS | WĪNE PACKAGE | WĒINARRANGEMENT | € 29,00*

TRIOLOGIE DE FOIE GRAS D'OIE | TERRINE | FUMÉS | SAUTÉ  
TRIOLOGIE VON GANSETOPFLEBER | PATÉ | GĒRAUCHERT | GĒBÄCKEN  
TRILOGY FROM GOOSE LIVER | PATÉ | SMOKED | FRIED



RAVIOLIS AUX COQUILLES SAINT-JACQUES ET CREVETTES, CRÈME DE CÉLERI ET HUILE DE PERSIL  
RAVIOLI WITH SCALLOPS AND SHRIMPS, WITH CELERY CREAM AND PARSLEY OIL  
RAVIOLI MIT JAKOBSMUSCHELN UND GARNELEN, MIT SELLERIECREME UND PETERSILIENÖL



"TOURNEDOS ROSSINI" FILET DE BŒUFF SAUTÉE, LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE A L'ESTRAGON  
"TOURNEDOS ROSSINI" GĒBRATNES RĪNDERFILET, GANSELEBER, GEMÜSE AUS DER SAISON, ESTRAGON SAUCE  
FRIED BEEF FILLET WITH PAN FRIED GOOSE LIVER, SEASONAL VEGETABLES AND TARRAGON SAUCE

OR/OU/ODER

½ HOMARD GRILLÉ AVEC FILETS DE SOLE, LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE AU HOMARD  
½ ROASTED LOBSTER WITH SOLE FILLETS, SEASONAL VEGETABLES AND LOBSTER SAUCE  
½ GEBRATENER HUMMER MIT SEEZUNGENFILETS, GEMÜSE DER SAISON UND HUMMERSOSSE



UN TARTE DE POIRE À CUIRE, AVEC UN PARFAIT AU CHOCOLAT, ET UN GEL DE ÉPICES  
SMALL PIE OF STEWED PEARS, WITH CHOCOLATE PARFAIT, CHOCOLATE SAUCE AND SPICES GEL  
EIN TORTE VON KOCHBIRNEN, MIT SCHOKOLADENPARFAIT, UND GĒWÜRZGEL

## MENU DÉGUSTATION | DEGUSTATION MENU

**SPEZIALITÄTEN MENÜ € 70,00**

*WĪJNARRANGEMENT | VĪNS SÉLECTIONNÉS | WĪNE PACKAGE | WĒINARRANGEMENT | € 45,00*

MENU SURPRISE DE 6 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF  
OUR CULINARY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF  
SPEZIALITÄTEN MENÜ VON UNSEREN KÜCHENCHEF

*SERVI JUSQU'À 20.00 HEURES | SERVED TILL 08.00PM | SERVIERT BIS 20 UHR*

## MENU VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN MENU

**VEGETARISCHES MENÜ € 38,50**

TENTANT COMPTE DE VOS SOUHAITS, NOUS VOUS PROPOSONS UN MENU DE 4 PLATS  
4 COURSE VEGETARIAN MENU, PREPARED IN CONSULTATION WITH YOU  
VEGETARISCHEN MENÜ, GEMACHT IN ABSPRACHE MIT IHNEN

## ENTRÉES | STARTERS | VORSPEISE

|   |   |                     |
|---|---|---------------------|
| TRILOGIE DE FOIE GRAS D'OIE   TERRINE   FUMÉS   SAUTÉ<br>TRILOGIE VON GANSETOPFLEBER   PATÉ   GERAUCHERT   GEBÄCKEN<br>TRILOGY FROM GOOSE LIVER   PATÉ   SMOKED   FRIED   | € | 21,00               |
| UNE DEMI-DOUZAIN D'HUÎTRES ZEELAND, CREUSES<br>EIN HALBES DUTZEND ROHE AUSTERN, CREUSES<br>HALF DOZEN RAW OYSTERS, CREUSES  | € | 15,00               |
| DEMI HOMARD TIEDE BELLEVUE, PETIT SALADE ET MAYONNAISE (PAR 2 PERSONS)<br>HALBE HUMMER, "BELLEVUE" KLEINE SALAT UND MAYONNAISE (FÜR 2 PERSONEN)<br>HALF LOBSTER, LUKEWARM, "BELLEVUE STYLE" SALAD AND MAYONNAISE ( PER 2 PERSONS)                       | € | 14,00<br>PER 100 GR |
| AVEC HOISIN SAUCE CUIT IARD, POTIRON, CRÈME DE TRUFLE ET POMME DE TERRE, ET GAMBAS<br>MIT HOISIN SAUCE GEKOCHTES BAUCHSPECK, KÜRBIS, KARTOFFEL-TRÜFFELCREME UND GAMBAS<br>WITH HOISIN SAUCE BRAISED PORKBELLY, PUMPKIN, POTATO-TRUFFLECREAM, AND PRAWNS | € | 18,50               |
| CEVICHE DE BAR AU JUS DE CITRON VERT, CRÈME DE CAROTTE & MAYONNAISE AU CURRY<br>CEVICHE OF SEABASS WITH LIME JUICE, CARROT CREAM & CURRY MAYONNAISE<br>CEVICHE VON SEEBARSCH MIT LIMETTENSaft, KAROTTENCREME & CURRY MAYONNAISE                         | € | 19,50               |

## SOUPES | SOUP | SUPPE

|   |   |       |
|---|---|-------|
| CONSOMMÉ DOUBLE DE BOEUF AVEC CHAMPIGNONS ET ESTRAGON<br>BEEF BROTH WITH MUSHROOMS AND TARRAGON<br>RINDERBRÜHE MIT PILZEN UND ESTRAGON  | € | 9,00  |
| BISQUE DE HOMARD 'STYLE ORIENTALE'<br>LOBSTER BISQUE, 'ORIENTAL STYLE'<br>HUMMER SUPPE, 'ORIENTALISCHEN STIL'   | € | 12,00 |
| FOIE GRAS SAUTÉ, AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET SAUCE AU CALVADOS<br>FRIED GOOSE LIVER WITH CARAMELIZED APPLES AND CALVADOS SAUCE<br>GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN UND CALVADOS SAUCE | € | 22,50 |

## PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

### VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN | VEGETARISCHER

|   |         |
|---|---------|
| TARTELETTE VEGETARIEN DE PÂTES BRICK AUX LEGUMES DE SAISON<br>PIE FROM SEASONAL VEGATALES, MADE FROM CRISPY BRICK PASTRY<br>VEGETARISCHEN GEMÜSE TÖRTCHEN VON BRICK TEIG  | € 24,00 |
| STEAK DE CHOU-FLEUR CUIT AVEC DE LA NOISETTE ET DU PERSIL, CRÈME DE CHOU-FLEUR ET DU<br>COUSCOUS PERLÉ.<br>CAULIFLOWER STEAK BAKED WITH HAZELNUT AND PARSLEY, CAULIFLOWER CREAM AND PEARL COUS<br>COUS.<br>BLUMENKOHLSSTEAK GEBACKEN MIT HASELNUSS UND PETERSILIE, BLUMENKOHLCREME UND<br>COUSCOUS. | € 22,00 |

### POISSONNERIE | OUR FISH MARKET | FANG DES TAGE

|  |                        |
|--|------------------------|
| BARBUE SAUTÉE, CRÈME DUBARRY, TERRINE DE POTIRON ET SAUCE AUX HERBES.<br>GEBACKENEN GLATBUTT, MITT BLUMENKOHLE CRÈME, KURBIS TERRINE UND KRAUTER SAUCE<br>PAN FRIED BRILL WITH CAULIFLOWER CRÈME, PUMPKIN TERRINE AND HERB SAUCE.  | € 29,50                |
| FILET DE CABILLAUD POCHÉ AU BOK CHOY ET BIMBI, AVEC BOUILLON DE DASHI ET DE NOIX DE COCO<br>POACHED COD FILLET WITH BOK CHOY AND BIMBI WITH BOUILLON OF DASHI AND COCONUT<br>POCHIERTES KABELJAUFILLET MIT BOK CHOY, UND BIMBI MIT BOUILLON VON DASHI UND KOKOSNUSS              | € 28,50                |
| HOMARD D'OOSTERSCHELDE CUIT, GRILLÉ OU FRIT AVEC DES LÉGUMES DE SAISON ET MAYONNAISE<br>OOSTERSCHELDE LOBSTER COOKED, GRILLED OR FRIED WITH SEASONAL VEGETABLES AND MAYONNAISE<br>OOSTERSCHELDEHUMMER GEKOCHT, GEGRILLT ODER GEBRATEN MIT GEMÜSE DER SAISON UND<br>MAYONNAISE    | € 14,00<br>100<br>GRAM |
| ½ HOMARD GRILLÉ AVEC FILETS DE SOLE, LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE AU HOMARD<br>½ ROASTED LOBSTER WITH SOLE FILLETS, SEASONAL VEGETABLES AND LOBSTER SAUCE<br>½ GEBRATENER HUMMER MIT SEEZUNGENFILETS, GEMÜSE DER SAISON UND HUMMERSOSSE  | € 38,00                |
| MOULES DE ZÉLANDINES AUX VIN BLANC (1,2 KG) AU CÉLERI, AU PERSIL, SALADE ET POMMES FRITES<br>GEKOCHTE MUSCHELN IM WEISSWEIN (1,2 KG) MIT SELLERIE, PETERSILIE. SALAT UND POMMES FRITES<br>IN WHITE WINE BOILED MUSSELS (1,2 KG) WITH CELERY, PARSLEY WITH FRESH SALAD AND CHIPS. | € 24,00                |

### LES VIANDES | FROM OUR FIELDS | VON DAS LANDS

|  |         |
|--|---------|
| EVENTAIL D'AGNEAU, COTELETTE, RAGOÛT ET LA SAUCICE ET SAUCE AUX TYM<br>VERSCHIEDENE ZUBEREITUNGEN VON LAMM, GEMÜSE DER SAISON UND THYMIANSAUCE<br>DIFFERENT PREPARATIONS OF LAMB, SEASONAL VEGETABLES AND THYME SAUCE  | € 36,00 |
| JARRET D'AGNEAU BRAISÉ POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMBRES, ASPERGES, CHAMPIGNONS<br>GESCHMORTE LAMMKEULE MIT KARTOFFELN, SPARGEL, CHAMPIGNONS UND TOMATEN<br>BRAISED LAMB SHANK WITH MASHED POTATOES, ASPARAGUS, MUSHROOMS AND TOMATOES                                      | € 26,00 |
| "TOURNEDOS ROSSINI" FILET DE BOEUFF SAUTÉE, FOIE GRAS, LEGUMES DES SAISON ET SAUCE MADEIRA<br>"TOURNEDOS ROSSINI" GEBRATNES RINDERFILET, GANSELEBER, OBST AUS DER SAISON, MADEIRA SAUCE<br>FRIED BEEF FILLET WITH PAN FRIED GOOSE LIVER, SEASONAL VEGETABLES AND MADEIRA SAUCE | € 38,00 |