



Montag- und Sonntagabend geschlossen



RÜCKKEHR VOM MARKTMENÜ*

Vorspeise + Hauptgericht + Dessert 25,00 €

2-Gänge-Formel 21,00 €

Live-Gericht 17,00 €

* Jeden Mittag von Dienstag bis Freitag (ausgenommen Feiertage)



BUCHEN

04 90 66 03 28

CA RTE BLEIBT AN IHRER ANT

Die Vorspeisen

Traditionelle Tomaten-Gazpacho, Gurke und Minz-Frischkäse	14,00€
Frische Zucchini, frischer Ziegenkäse, Pequillo-Paprika, Chorizo	14,00€
Zitrus-Wolfsbarsch-Ceviche, feiner Grieß mit frischen Kräutern und Gemüse	19,00€
Sommertrüffel-Ravioli, Rucola-Salat, Parmesan, knuspriges Tuile	19,00€

DAS GESCHIRR

Gebratenes Geflügel aus Freilandhaltung, Gemüse-Crunch mit Basilikum und getrockneten Tomaten, Geflügelsaft	23,00€
Langsam gegartes Kalbskotelett, zerdrückte Kartoffeln mit Sommertrüffel, Saft der Beilagen	28,00€
Marinierte Garnelen, mediterrane Getreidemischung mit Kräutern, aromatisierte Brühe	24,00€
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet, nativ mit schwarzen Oliven aus Nyons, Auberginenkaviar, knusprige Polenta	28,00€
Gebratenes Black-Angus-Steak (Uruguay), Salat	27,00€
Klassischer Burger, Brioche-Brötchen „Boulangerie du Cours“, Cheddar vom Rind (Charolais), Zwiebeln, Gurke, alte Tomate, Schalottencreme, feine Kräuter, Pommes, Salat	20,00€

DIE NACHTISCHE

Unsere Käseauswahl	12,00€
Geröstete Melone, knuspriger Keks, Schafsmilch-Joghurt-Mousse mit Lavendelhonig „Nougats Silvain“	10,00€
Weißer Nektarinensuppe, Eisenkrauteis, Marshmallow	10,00€
Große Windbeutel im Profiterole-Stil, Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne	10,00€
Gefrorener Nougat „Nougats Silvain“	10,00€
Colonel, Zitronensorbet, Wodka	09,00€
Lütticher Kaffee	09,00€
Handwerklich hergestelltes Eis und Sorbets „Glaces des Alpes“ (verschiedene Geschmacksrichtungen fragen Sie beim Service)	

SPEISEKARTE

ZELT A TION 3 5, 0 0 €

DIE VORGÄNGE

Gazpacho aus alten Tomaten, Frischkäse, Gurke und Minze

Frische Zucchini, frischer Ziegenkäse, Pequillo-Paprika, Chorizo

DAS GESCHIRR

Gebratenes Geflügelfilet, Gemüse-Crunch mit Basilikum und getrockneten Tomaten, Geflügelsaft

Marinierte Garnelen, mediterrane Getreidemischung mit Kräutern, aromatisierte Brühe

DIE NACHTISCHE

Nektarinensuppe, Eisenkrauteis, Marshmallow

Große Windbeutel im Profiterole-Stil, Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne

Colonel, nüchterne Zitrone, Wodka

Tasse mit 2 Kugeln hausgemachtem „Glaces des Alpes“-Eis und Sorbets (fragen Sie beim Service nach)

Lütticher Kaffee

CRE A TION 4 5 , 0 0 €

Die Vorspeisen

Zitrus-Wolfsbarsch-Ceviche, feiner Grieß mit frischen Kräutern und Gemüse

Sommertrüffelravioli, Rucolasalat, Parmesan

DAS GESCHIRR

Kalbskotelett, Kartoffelpüree mit Sommertrüffel, Saft aus den Beilagen.

Gebratenes Doradenfilet, jungfräulich mit Oliven, Auberginenkaviar, cremige Polenta

DIE NACHTISCHE

Geröstete Melone, knuspriger Keks, Schafsmilch-Joghurt-Mousse mit Lavendelhonig „Nougats Silvain“

Große Windbeutel im Profiterole-Stil, Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne

Weißer Nektarinensuppe, Eisenkrauteis, Marshmallow

Gefrorener Nougat „Nougats Silvain“

Colonel, nüchterne Zitrone, Wodka

Auswahl an Käsesorten

Lütticher Kaffee