

M E N U

TISCH RESERVIEREN – AUSWAHL ZUSENDEN – FERTIG



Forelle aus Ondenval

Geflügel-Ravioli | Tomate | Passe Pierre

Langustino und geräucherter Aal

Tomberries | Pfirsich | Vanille

Kabeljau

rote Bete | Mandeln | Zwiebeln | Beurre Blanc

Kürbis und Lardo

Chicorée | Orange | Salbei

Limousin Kalb von Lothar Vilz

intuitiv | frisch | regional

Ziegenkäse von Romane Lebelle

Marshmallow | Blaubeeren | Hafer | Honig - „Le rucher de Lontzen“

Belgischer Bio-Käseteller „Bon Wagon“

selbstgebackenes Schwarzbrot | Feigensenf | Cashewnüsse



6 Gänge: 65 EUR / Weinbegleitung 36 EUR

Forelle | Langustino und geräucherter Aal | Kabeljau | Kürbis und Lardo |
Limousin Kalb | Ziegenkäse

5 Gänge: 55 EUR / Weinbegleitung 30 EUR

Forelle | Langustino und geräucherter Aal | Kabeljau | Limousin Kalb | Ziegenkäse

4 Gänge: 45 EUR / Weinbegleitung 22 EUR

Forelle | Kabeljau | Limousin Kalb | Ziegenkäse

3 Gänge: 37 EUR / Weinbegleitung 16 EUR

Forelle | Limousin Kalb | Ziegenkäse

OPTIONAL

Belgischer Bio-Käseteller: + 12 EUR

Käse statt Dessert: + 5 EUR

Dessertwein: + 8 EUR



EMPFEHLUNG DES CHEFS

LUNCH 25 EUR

(ausser an Wochenenden und Feiertagen)

Vorspeise | Hauptspeise | „Café Gourmand“

M E N U

RESERVEZ UNE TABLE – ENVOYER NOUS VOTRE SELECTION - FINI



Truite d`Ondeval

Ravioli de volaille | Tomate | Passe Pierre

Langoustine et anguille fumée

Tomberries | Pêche | Vanille

Cabillaud

Betterave rouge | Amandes | Oignons | Beurre Blanc

Potiron et Lardo

Chicon | Orange | Sauge

Veau Limousin de Lothar Vilz

intuitive | frais | régional

Fromage de chèvre de Romane Lebelle

Marshmellow | Myrtille | Avoine | Miel - „Le rucher de Lontzen“

Assortiment Fromage „Bon Wagon“

Pain noir | Moutarde de figue | Cashew



6 services: 65 EUR / selection de vins 36 EUR

Truite | Langoustine et anguille fumée | Cabillaud | Potiron et Lardo |
Veau Limousin | Fromage de chèvre

5 services: 55 EUR / selection de vins 30 EUR

Truite | Langoustine et anguille fumée | Cabillaud | Veau Limousin | Fromage de chèvre

4 services: 45 EUR / selection de vins 22 EUR

Truite | Cabillaud | Veau Limousin | Fromage de chèvre

3 services: 37 EUR / selection de vins 16 EUR

Truite | Veau Limousin | Fromage de chèvre

OPTION

Assortiment Fromage: + 12 EUR

Fromage à la place du dessert: + 5 EUR

Vin dessert: + 8 EUR



SUGGESTION DU CHEF

LUNCH 25 EUR

(sauf weekend et jours férié)

entrée | plat | „Café Gourmand“