

ENTRÉE

Salat „Le Jardin“ Duo von Lachs und Ente aus hauseigener Räucherei <small>[1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12]</small>	17 €
Scampis in Sesamkruste auf Salatspitzen und Kräuterdip <small>[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]</small>	18 €
Rinder-Carpaccio kurz gebraten mit Parmesan-Chips und Trüffel-Öl <small>[5,7,8,10]</small>	17 €
Tomino-Käse „panato“ mit Erbsen-Crumb auf Tomatenfächer „confuso“ <small>[1,5,7,8,9,10]</small>	16 €
Entenleber „poêlé“ mit Weinbergpfirsich an Espuma „pêches de Vigne“ <small>[1,5,7,8,11]</small>	18 €
Saisonsuppe oder Gazpacho <small>[1,3,5,7,8,9,12]</small>	7 €

HAUPTGERICHT

Bonbons vom poulet „façon cordon bleu“ mit pikantem Schaum von Kokosmilch und Gratin <small>[1,3,5,7]</small>	22 €
Kalbsfilet auf Apfelscheibe an Calvados-Sauce „Château du Breuil“ mit Sommergemüse <small>[1,5,7]</small>	29 €
Steak an Béarnaise <small>[1,3,5,7]</small>	26 €
Filet vom Barsch mit Butter „Twenty“ an Sorbet von „Yuzu Citrus“ mit Gemüseperlen und „pommes Grenailles“ <small>[1,4,5,7,8,10,]</small>	29 €
Beilagen <small>[1,3,5,10,12]</small>	

VEGETARISCH

Gemüselasagne mit Parmesan und Pinienkernen an Petersiliensauce <small>[1,3,5,7,8]</small>	23 €
---	------

KINDERGERICHTE

Filet vom Hühnchen mit Fritten und Apfelkompott <small>[1,5,7,12]</small>	15 €
---	------

DESSERT

Hausgemachtes Vanilleeis „Tahiti“ an belgischer Schokolade [1,3,7,8]	12 €
Sorbet „tricolore“ nach saisonalem Gusto mit frischen Früchten [1,8,12]	11 €
Trilogie von Crème brûlée „goût de la Cheffe“ [1,3,7,8,11]	12 €
Assortiment von Käse mit Nüssen, Chutney und Brot [1,5,8,7]	13 €
Café „dégustation“ [1,3,5,7,8,12]	15 €

MENÜ “LE JARDIN”

Salat „Le Jardin“
Duo von Lachs und Ente
aus hauseigener Räucherei

Kalbsfilet auf Apfelscheibe an Calvados-Sauce
„Château du Breuil“ mit Gratin und Sommergemüse

Sorbet „tricolore“ nach saisonalem Gusto
mit frischen Früchten

39€

Unser Menü wird ohne Änderungen serviert.
Danke für Ihr Verständnis.

APERITIF

Cocktail „Le Jardin“ [Crémant, Cointreau, Ginger Beer, Yuzusaft, Zitronensaft]	11,0 €
Cocktail „Lillet Berry“ [Lillet blanc, Russion Wild Berries, Preiselbeeren, Minze]	7,5 €
Cocktail „La Vie en Rose“ [Lillet rosé, Fentimans Rose Lemonade, Himbeeren]	7,5 €
Champagner „Vincent Lamoureux“ Brut Tradition	10,0 €
Crémant	7,0 €
Apéritif Maison [Pfirsichlikör mit Crémant]	7,5 €
Hugo [Holundersirup, Crémant, Mineralwasser, Minze, Limette]	7,5 €
Aperol Spritz [Aperol, Crémant, Mineralwasser, Orange]	7,5 €
Gin [Hendrick's] Tonic	8,5 €
Gin [Bombay Sapphire] Tonic	7,5 €
Kir Royal	7,5 €
Martini I Porto [Weiß I Rot]	5,5 €
Pineau des Charentes I Sherry	5,5 €
Picon	5,5 €
Ricard	6,5 €
Campari [Orange, Soda]	6,5 €
Gancia I Cynar	6,0 €
Crodo Bitter [alkoholfrei]	4,5 €
Crodo Orange [alkoholfrei]	5,5 €
Gin Nona Tonic [alkoholfrei]	7,0 €

WINE BY THE GLASS

Weißwein 7 €

Luxemburg

Pinot Gris [2018] Vin de Prestige, Wormeldange, Grand Premier Cru, Pundel-Hoffeld

Auxerrois [2017] Vin de Prestige, Machtum, Grand Premier Cru, Pundel-Hoffeld

Burgund

Chablis [2015] Château du Val de Mercy

Elsass

Muscat [2017] Cuvée de l'Ours Noir, Théo Cattin et fils

Loire

Sancerre [2018] Domaine le Montoir

Rotwein 7,5 €

Bordeaux - Château Haut-Piquat [2014] Lussac Saint-Emilion

Médaille d'Argent - Concours des Vins de France 2017

Côtes du Rhône - Vacqueyras [2017] Domaine de Vervine

Médaille d'Argent - Concours des Vins Orange 2019

Italien - Valpolicella Ripasso [2017] Classico Superiore, Monte del Fra

Italien 8,5 €

Papale Linea Oro - Primitivo di Manduria [2016] Domaine Varvaglione

Médaille d'Or - concours mondial Bruxelles

Rosé 7 €

Luxemburg - Gris de Gris [2019] Côtes de Wormeldange, Pundel-Hoffeld

Werter Gast!

Mittels nachstehender Liste möchten wir Sie gerne über mögliche allergische Stoffe in Kenntnis setzen.

- 1 Getreide
- 2 Krustentiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnuss
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Schalenobst
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Geschwefelte Trockenfrüchte [Rosinen, Aprikosen u.ä.m.]
- 13 Lupinensamen, Hülsenfrüchte
- 14 Weichtiere / Mollusken, Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Austern, Miesmuscheln