

APÉRITIF

Chandon Garden Spritz [Spritz mit Orangenbitterlikör, Kräuter, Gewürze]	13,00 €
Cocktail „Le Jardin“ [Crémant, Cointreau, Ginger Beer, Yuzusaft, Zitronensaft]	13,00 €
Cocktail „Oudler Mule“ [VerviGin, Ginger Beer, Zitronensaft]	13,00 €
Cocktail „Lillet Berry“ [Lillet blanc, Russion Wild Berries, Preiselbeeren, Minze]	9,00 €
Cocktail „La Vie en Rose“ [Lillet rosé, Fentimans Rose Lemonade, Himbeeren]	9,00 €
Champagner „Vincent Lamoureux“ Brut Tradition	13,00 €
Crémant	8,50 €
Apéritif „Annie“ [Pfirsichlikör mit Crémant]	9,00 €
Hugo [Holundersirup, Crémant, Mineralwasser, Minze, Limette]	9,00 €
Apérol Spritz [Apérol, Crémant, Mineralwasser, Orange]	9,00 €
Kir Royal	9,00 €
Gin Tonic [Hendrick's oder regional]	11,00 €
Martini Porto [Weiß Rot]	7,00 €
Porto Graham's 10 Jahre	10,50 €
Pineau des Charentes Sherry Picon	7,00 €
Ricard Campari [Orange, Soda]	8,00 €
Gancia Cynar	7,50 €
Cocktail „Le Philippe“ [alkoholfrei]	9,00 €
Nona Gin Tonic [alkoholfrei]	9,00 €
Crodino Bitter Orange [alkoholfrei]	7,00 €

ENTRÉE

Salat „Le Jardin“	24 €
Duo von Lachs und Ente aus eigener Räucherei <small>[1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12]</small>	
Entenleber „poêlé“ mit Kirschen an Espuma „cerise griotte“ <small>[1,5,7,8]</small>	33 €
Fairebel-Käse „panato“ im Panco-Crumb auf Tomaten-Minzfächer „meli-melo“ <small>[1,5,7,8,9,10]</small>	22 €
Kurz angebratenes Rinder-Carpaccio aus der Region mit Parmesan-Chips und Trüffel-Öl <small>[1,5,7,8,10]</small>	24 €
Tomaten-Gazpacho <small>[1,5,7,8,9,12]</small>	10 €
Saisonale Suppe <small>[1,3,5,7,8,9,12]</small>	10 €

HAUPTGANG

Filet vom iberischen „Edelschwein“ an jungem Gemüse, Gratin und Jus Corsé <small>[1,3,5,7,9,10]</small>	34 €
Ostbelgisches Rinderfiletsteak an fünffachem Pfeffer mit Kroketten <small>[1,3,5,7,9,10]</small>	43 €
Filet von der Dorade „royale“, Möhrenduo und Kartoffelmousse an Schaum von Beurre Blanc „Yuzu Citrus“ <small>[1,3,4,5,7,9]</small>	36 €
Im ganzen gebratener wilder Steinbutt, pommes grenailles an Hollandaise <small>[1,3,4,5,7,9]</small>	44 €
Beilagen <small>[1,3,5,10,12]</small>	

VEGETARISCH

Gemüselasagne an Kokos-Petersilien-Sauce [1,3,5,7,8,9]

29 €

KINDERGERICHT

Filet vom Hühnchen mit belgischen Fritten und Apfelkompott [1,5,7,12]

18 €

DESSERT

Tahiti-Vanille-Eis „maison” mit saisonalen Früchten <small>[1,3,5,7,8]</small>	14 €
Trilogie von Crème brûlée „goût de la Cheffe” <small>[1,3,5,7,8,11]</small>	14 €
Café Gourmand <small>[1,3,5,7,8,11,12]</small>	17 €
Sorbet „tricolore” nach saisonalem Gusto <small>[1,5,8,12]</small>	13 €
Nougat glacé an Velours von Beeren mit Mandelkrokant und Honigtupfen aus Oudler <small>[1,3,5,7,8,12]</small>	15 €
Assortiment von Käse mit Nüssen, Chutney mit hausgebackenem Brot <small>[1,5,7,8,11]</small>	17 €

Lieber Gast!

Hiermit möchten wir Sie gerne über mögliche allergene 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

Lieber Gast!

Hiermit möchten wir Sie gerne über mögliche allergene 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

MENÜ “LE JARDIN”

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

Filet vom iberischen Edelschwein
an knackigem Gemüse, Kartoffelgratin und Jus Corsé

Nougat glacé an Velours von Beeren
mit Mandelkrokant und Honigtupfen aus Oudler

59 €

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