

Unser saisonales Menü

Charentaise-Melone  
mit hausgeräuchertem Schinken

\*\*\*\*\*

Entenbrust mit Rhabarber-Rotweinsosse  
hausgemachte Spätzle und Gemüse

\*\*\*\*\*

Erdbeeren mit Panna Cotta  
49,00 €

Unser regionales Menü



„Höitkjes van et Kalf“  
Unsere Kalbssülze mit Kürbiskernöl  
\*\*\*\*\*

„Ferkensstek met Mosterdsauss“  
unser Monschauer Senfsteak  
hausgemachte Spätzle und Salatteller  
\*\*\*\*\*

„Herver Kies“  
(ostbelgisches Käsedessert)  
44,00 €

Unser Genießermenü (ab 2 Personen)

Sommerliche Salate mit gebratenen Riesengarnelen  
an Olivenöl-Balsamicovinaigrette

★ ★ ★ ★ ★

Taglierini mit Sommertrüffeln in Rahmsosse

★ ★ ★ ★ ★

Hausgemachtes Sorbet  
★ ★ ★ ★ ★

Lammrückenfilet  
mit Bärlauchkruste  
Kartoffelgratin und Ratatouille  
★ ★ ★ ★ ★

Dessert oder Käse

79,50 € (pro Person)

Unsere Weinempfehlung des Monats

2023 Chardonnay „Les Fruits sauvage“  
-trocken- Bio Anbau  
Abbotts & Delaunay, Marsaillette (Pays d'Oc)  
0,20 l € 9,50  
0,75 l € 32,00  
> fruchtig-frischer Weißwein aus Südfrankreich <

2022 „Negre“  
Conca de Barbera D.O.  
Cara Nord  
0,20 l € 10,00  
0,75 l € 33,00  
> würzige Rotweincuvee aus Katalonien <