



Hôtel • Restaurant

**Bienvenue/Welkom/Herzlich
Willkommen/Welcome/Bienvenido/Benvenuto**

**2 plats/gangen: € 34,50 3 plats/gangen: € 42,50
4 plats/gangen: € 49,50**

**entrées/voorgerechten 14.50 euro
plat principal/hoofdgerecht: 24,50 euro
desserts/nagerechten: 10 euro**

Heeft u een voedsel allergie, vraag dan naar onze menukaart met allergenen.

Si vous avez une allergie alimentaire, demandez-nous notre menu des allergènes.

ENTREES/VOORGERECHTEN



Terrine de Chèvre Frais aux Figues et Tomates Sèches, Salade de Mâche et Noix
Terrine van Verse Geitenkaas, Vijgen en Gedroogde Tomaatjes, Salade van Veldsla en Noten

Avocat, Crevettes Roses, Chair de Crabe, Sauce Cocktail
Avocado, Roze Garnalen, Krabsvlees, Cocktailsaus



Carpaccio de Tomates, Mozzarella, Pesto Vert, Salade de Roquette, Vinaigrette Balsamique
Carpaccio van Tomaten met Mozzarella, Groene Pesto, Rucola en Balsamico Vinaigrette

Saumon Fumé et Asperges Fraïches, Sauce Aneth et Toasts Grillés
Gerookte Zalm met Verse Asperges, Dille Saus en Toast



Velouté de Courgettes, Huile de Ciboulette
Romige Soep van Courgettes met Bieslook Olie

Duo de Brochettes Scampis et Saint-Jacques, Sauce Tomate Basilic, Wok de Légumes
Spies van Scampi's en Sint Jacobsschelpen, Saus van Tomaat en Basilicum en Wok Groenten

Jambon Melon
Rauwe Ham met Meloen



Poêlée de Champignons, Beure d'Ail et Persil sur Pain Grillé, Huile de Basilic
Gebakken Champignons met Boter van Knoflook en Peterselie op Geroosterd Brood, Basilicum Olie

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

Cabillaud Poêlé, Tapenade de Tomates, Risotto d'Asperges et Brocolis, Sauce Aux Herbes et Crevettes
Gepocheerde Kabeljauw, Tomaten Tapenade, Risotto met Asperges en Broccoli en een Saus van Garnalen en Kruiden

Pintade, Sauce Estragon
Parelhoen met Dragon Saus

 **Ravioles d'Epinars, Ricotta, Salade de Jeunes Pousses, Vinaigrette Sésame**
Ravioli met Spinazie, Jonge Slascheuten en Sesam Vinaigrette

SPECIALITÉS/SPECIALITEITEN (supplément € 7,50)

Côte à L'Os, Sauce Poivres ou Sauce Béarnaise ou Sauce Champignons
Côte à L'Os met Peper Saus, Béarnaise Saus of Champignon Saus

Truite Entière Meunière ou aux Amandes
Hele Forel met Botersaus of Botersaus met Amandelen

 **Risotto aux Asperges et Brocolis, Sauce aux Herbes, Salade de Roquette, Vinaigrette Miel et Moutarde**
Risotto met Asperges en Broccoli, Saus met Kruiden, Rucola en Honing-Mosterd Vinaigrette

Filets de Truite Saumonés, Sauce Grenobloise ou Meunière
Zalmforel Filet met Grenobloise Saus of Meunière Saus

Entrecôte Grillée, Frites, Salade, Sauce Champignons/Béarnaise ou Poivres
Gegrilde Entrecote, Frites, Salade, Champignon Saus/Bearnaise Saus of Peper Saus

 **Salade de Légumes Secs et Crudités, Fêta et Oeufs de Cailles, Tranche de Pain de Campagne**
Salade van Groenten met Fêta en Kwarteleitjes en Boerenbrood

DESSERTS/NAGERECHTEN

Dame Blanche
Dame Blanche

Panacotta Aux Framboises, Espuma Pistache, Amandes Grillées
Pannacotta van Frambozen, Schuim van Pistache en Geroosterde Amandelen

Crème Brûlée Façon Clafoutis, Glace Cerise
Crème Brûlée met Zwarte Kersen, Kersenijs

Tiramisu, Fraises, Speculoos
Tiramisu, Aardbeien, Speculoos

Plateau de 4 Fromages, Sirop de Liège, Pain de Campagne
Plateau met 4 Kazen, Luikse Siroop en Boeren Brood
