



Hôtel • Restaurant

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

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

**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 allergenes.

ENTREES/VOORGERECHTEN

Jambon Melon, Salade Mesclun
Ham met Meloen en een Salade van Mesclun

**Brochettes de Scampis et Saint Jacques, Sauce Safran aux Moules, Taboulé
Menthe**
*Spies met Scampi's en Sint Jacobs Schelpen, Mosselen met Safraan Saus en
Tabouleh met Munt*

**Carpaccio de Boeuf, Roquette, Poêlée de Champignons de Paris, Huile Basilic,
Mozzarella et Parmesan**
*Runder Carpaccio, Rucola, Gebakken Champignons, Basilicum Olie, Mozzarella en
Parmezaan*

Velouté de Tomates, Crêtons Frits et Basilic
Romige Tomaten Soep, Gebakken Croutons en Basilicum

Saumon Fumé, Salade Mesclun, Crème Raifort, Radis et Toasts Pain
Gerookte Zalm, Gemixte Salade, Mierikswortelcrème, Radijs en Getoast Brood

Sorbet Colonel (Vodka, Sorbet Citron et Menthe)
Sorbet Colonel (Wodka, Citroen Sorbet Ijs en Munt)

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

Filets de Truites Saumonées, Sauce Grenobloise ou Meunière
Zalmforel Filets met een Grenobloisesaus of Botersaus

Cabillaud Poêlée sur Lit d'Épinards Frais, Risotto aux Tomates, Parmesan, Bisque de Homard
Gebakken Kabeljauw op een Bedje van Versie Spinazie, Risotto met Tomaten, Parmezaan en Romige Saus van Kreeft

Suprême de Poulet Jaune et Son Jus, Frites et Salade
Malse Gele Kip in Jus met Frites en Salade

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

Steak de Boeuf, Sauce Champignons ou Béarnaise ou Poivres
Steak van Rund met Champignon Saus of Béarnaise Saus of Peper Saus

Côtelettes d'Agneau Mariné, Sauce au Thym, Romarin et Miel
Lamskoteletten, Gemarineerd met een Saus van Thym, Rozemarijn en Honing

DESSERTS/NAGERECHTEN

Dame Blanche ou Brésilienne
Dame Blanche of Brésilienne

Panacotta Vanille et son Coulis de Fraises à la Menthe
Pannacotte van Vanille met een Coulis van Aardbeien en Munt

Mousse au Chocolat
Chocolademousse

Tarte aux Pommes Maison, Glaces aux Epices
Huisgemaakte Appeltaart met Kruiden Ijs

Tiramisu Framboises et sa Liqueur, Biscuits Roses de Reims
Tiramisu van Framboos met Frambozen Likeur en Roze Koekjes uit Reims

Plateau de Fromage
Kaas Plankje