

Les Classiques

Entrecôte vom Simmentaler Rind
Kartoffeln in Entenschmalz gebacken | Sauce Béarnaise
(im Menü berechnen wir einen Aufpreis von 5 € pro Person)

HG 42 €
main 42 €

*Entrecôte of Simmental beef
baked potatoes in duck lard | Béarnaise sauce
(included in a menu, we add 5€ on top per person)*

Dorade in der Salzkruste gebacken
Gemüse von Seibolds Feldern | Erdmandel Beurre Blanc

HG 42 €
main 42 €

*Gilthead baked in a salt crust
vegetables of Seibold's fields | tigernut Beurre Blanc*

Variation von der Erdbeere
Mascarponecremeux | Basilikum

D 14 €
dessert 14 €

*Variation of strawberry
mascarpone cream | basil*

Menu Grand Cru

5 Gänge/ courses ohne Foie Gras/Kaninchen/Kalb 85 €
without Foie Gras/rabbit/calf

8 Gänge/ courses Menü komplett/ whole menu 120 €

Menu Premier Cru Vert

4 Gänge/ courses ohne Velouté/Fricassée 65 €
without Velouté/fricassée

6 Gänge/ courses Menü komplett/ whole menu 80 €

Weinreise/ Wine pairing

4 Gläser/ glasses 42 €
5 Gläser/ glasses 56 €
6 Gläser/ glasses 69 €
7 Gläser/ glasses 81 €
8 Gläser/ glasses 92 €

Grand Cru

Sauer eingelegtes Rotbarbenfilet
Kräuter-Mandel Tapenade | Kichererbsenmousline | Tomate

VS 19 €
starter 19 €

*Pickled red mullet filet
herbs-almond tapenade | chickpea mousseline | tomato*

Foie Gras au torchon
paniert in gepfefferten Karamell-Pistazien
in Sauternes pochierter Rhabarber | Buttermilch

VS 21 €
starter 21 €

*Foie Gras au torchon
crumbed with peppered caramel-pistachios
rhubarb poached in Sauternes | buttermilk*

Bisque
Hummer in Vanillebutter pochiert | junge Karotten
Bergamotte | Gewürztuile

VS 19 €
starter 19 €

*Bisque
lobster poached in vanilla butter | young carrots | bergamot | spice tuile*

Eiffeler Kaninchenrücken
Morcheln | im Ofen geschmorter Spargel | Vin Jaune Emulsion

VS 21 €
starter 21 €

*Saddle of rabbit from Eifel
morels | oven-stewed asparagus | Vin Jaune emulsion*

Pochierte Seezunge aus der Oosterschelde
junges grünes Gemüse | Wildkräuternage

ZWG 28 €/ HG 38 €
intermediate 28 €/ main 38 €

*Poached sole from Eastern Scheldt
young green vegetables | wild herbs stook*

Goldbraun gebratenes Kalbsbries
mit Salz-Zitronen Jus glasiert
Spinat | wilde Kapern | Croûtons

ZWG 24 €/ HG 34 €
intermediate 24 €/ main 34 €

*Golden brown roasted calf's sweetbread
glazed with salt-lemon jus
spinach | wild capers | croûtons*

Rücken vom Limousin Frühlingslamm
konfierte Spitzpaprika | gelbe Erbsen | Harissa | Schafsjoghurt

HG 36 €
main 36 €

*Limousin lamb saddle
confited peppers | yellow peas | harissa | sheep's milk yoghurt*

Cluziel Schokolade
Pinienkernparfait | Guaven-Passionsfruchtmousse

D 14 €
dessert 14 €

*Cluziel chocolate
pine nuts parfait | guava passion fruit mousse*

Premier Cru Vert

Salat von zarten Staudensellerietrieben
Trauben Vinaigrette | Erdnüsse

VS 17 €
starter 17 €

*Salad of tender celery shoots
grapes vinaigrette | peanuts*

Velouté von jungen Knackerbsen
geröstetes Landbrot mit Gartengemüse | Comtécrème

VS 15 €
starter 15 €

*Velouté of young snap peas
roasted farmhouse bread with garden vegetables | Comtécrème*

Knusperriegel mit Ziegenkäse
vom Hof Nilgen Schmitz
eingekochte Datteln | Zitronen

VS 18 €
starter 18 €

*Crunchy bars with goat cheese
of the Nilgen Schmitz farm
preserved dates | lemon*

Fricassée von jungen Karotten
Kokos Royal | Kreuzkümmeltuile

VS 21 €
starter 21 €

*Fricassee of young carrots
coconut royal | cumin tuile*

Quinoa im Ofen gebacken
geschmorter Spargel | Morcheln | Sauce Mousseline

HG 28 €
main 28 €

*Quinoa baked in the oven
stewed asparagus | morels | sauce Mousseline*

Rhabarber mit Vanille confiert
Holunderblütenmousse | weißes Schokoladeneis

D 14 €
dessert 14 €

*Rhubarb confited with vanilla
elderflowers mousse | white chocolate ice cream*

Les Fromages

Gereifter Rohmilchkäse vom Affineur Bernard Anthony

3 ausgewählte Sorten 16 €
5 ausgewählte Sorten 22 €
Früchtebrot und Konfitüre

*Raw milk cheese
3 kind of sorts
5 kind of sorts
fruity bread and marmalade*

Lido
HAFEN

Après Dîner

Sweet Seeds 12 €
Frangelico Haselnuss | Wodka | Baileys | Sahne | gerösteter Sesam

*Sweet seeds
Frangelico hazelnut | Vodka | Baileys | cream | roasted sesame*

Vieuxx Carrée 12 €
DOM Benedictine | Angostura | Rye Whiskey
Peychaud Bitter

*Vieuxx Carrée
DOM Benedictine | Angostura | Rye Whiskey | Peychaud Bitter*

Come Together 12 €
Gin Mare | Ingwersirup | frischer Rosmarin | Limettensaft | Eiklar

*Come Together
Gin Mare | ginger flavor | fresh rosemary | juice of lime | egg white*

Eine Allergen-Speisekarte wird Ihnen gern von unserem Service ausgehändigt.
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt in Höhe von 19%.
Please ask the service for an allergen menu. All prices include statutory value-added tax of 19%.