



## Vorspeisen

<b>Duett von der Jakobsmuschel</b> als Carpaccio und gegrillt mit mariniertem, violetter Spargel, Traubenkern-Öl-Vinaigrette und Yuzo Granité <sup>19,29</sup>	21,00 €
<b>Spargelvariation</b> Grüner Spargel in Panko gebacken mit Bärlauchmayonnaise, weißer Effelder Spargel in Kräuter-Vinaigrette und gekochtes Wachtelei <sup>1,3,25,27</sup>	16,00 €
<b>Rindertatar vom regionalen Limousin Rind</b> mit pochiertem Ei, grünem Senf, unserer Grapefruit-Pfeffermischung und Röst-Schalottenschaum <sup>1,3,16we,18,22,25</sup>	22,00 €
<b>Drei Austern „Fines de Claires“</b> Pumpernickel und Schalotten-Rotwein-Vinaigrette <sup>16ro,27,29</sup>	12,00 €
<b>Vorspeisenvariation (für zwei Personen)</b> Krabben Cocktail, Lachstatar, Ardenner Schinken auf Bauernbrot, Kalbspaté mit Monegasquesauce, Rindertatar mit grünem Senf, Trüffelbouletten, Brioche, Brot und Butter <sup>1,3,15we,17,18,19,22,25,29</sup>	34,00 €

## Warme Vorspeisen/Zwischengänge

<b>Spargel-Bärlauch Suppe</b> mit gebratenem Scampi und Buttercroûton <sup>16we,17,18,22,24</sup>	16,00 €
<b>Ravioli gefüllt mit weißem Spargel und Ricotta</b> an lauwarmer Kräutervinaigrette mit Crumble vom Bio Ei und Schinkenstreifen vom limburgischen Klosterschwein <sup>16we,28,22,25</sup> (als Hauptgang: 22,00 €)	16,00 €



## Hauptspeisen

<b>Kalbsrücken in Kaffee-Vanille-Pfeffermischung gebraten</b> mit glasierten Mairübchen, Kaiserschoten, Kartoffel-Bärlauch-Mousseline und Morcheln <sup>22,24</sup>	38,00 €
<b>Lachsfilet unter der Bärlauch-Kräuterkruste</b> mit gegrilltem grünen Spargel, Kartoffel Zitronen-Mousseline und Beurre Blanc mit Keta Kaviar <sup>16we,18,19,22,24,29</sup>	36,00 €
<b>Perlhuhn auf gegrilltem Frühlingslauch</b> und sautiertem, bunten Mangold mit Pommes Dauphine und Morchelrahmsauce <sup>16we,18,22,24</sup>	32,00 €
<b>Gefüllter Portobello Pilz mit Pasta-Orzo und Spargel</b> grünem Bärlauch-Kräuterschmand und Blutsauerampfer <sup>16we,18,22,24</sup>	24,00 €
<b>Gekochter weißer Effelder Spargel (halbes Pfund)</b> mit Sauce Hollandaise und Kräuterdrillingen <sup>18,22</sup>	22,00 €
mit Lachssteak unter der Kräuterkruste <sup>16we,18,19,22,24</sup>	36,00 €
mit gebratenem Hüftsteak vom Lamm in Buttermilch-Kräuter marinade <sup>18,22</sup>	36,00 €
mit Kochschinken vom limburgischen Klosterschwein <sup>18,22</sup>	28,00 €



## Kindergerichte

<b>Maishähnchen-Nuggets</b>	9,00 €
mit knusprigen Pommes und belgischer Mayonnaise <sup>1,3,16we</sup>	
<b>Fischstäbchen</b>	8,00 €
Kartoffelpüree und Rahmspinat <sup>1,3,16we,18,22,24</sup>	

## Desserts

<b>Hausgemachtes Rhabarberkompott-Törtchen</b>	12,00 €
mit weißer Schokoladenmousse und marinierten Erdbeeren <sup>1,3,16we,18,22,23ma,pi,27</sup>	
<b>Eistörtchen von der Ruby Schokolade und Rosenwasser</b>	12,00 €
mit Himbeerschaum und Knuspermandeln <sup>1,3,16we,18,22,23ma,23pi,27</sup>	
<b>Café Complet</b>	9,50 €
Petit Fours und Friandises <sup>1,3,11,16we,18,22,23ma,23pi,23ha,27</sup>	
<b>Das "i-Tüpfelchen"</b>	5,00 €
Hauch von Schokoladenmousse mit einem Espresso <sup>1,3,11,22,23ma,23pi</sup>	
<b>Zitronentörtchen</b>	13,00 €
mit Champagnersorbet und Mandelhippe <sup>1,3,16,18,22,27,23ma,23pi</sup>	
<b>Kleine Käsevariation</b>	12,00 €
hausgemachtes Fruchtebrot und hauseigenes Löwenzahngelee <sup>1,3,16we,22,23ha,23ma,23wa</sup>	

Additives and allergens: 1 with preservative | 2 with dye | 3 with antioxidant | 4 with sweetener saccharin | 5 with sweetener cyclamat | 6 with sweetener aspartam (containing phenyla-lanine) | 7 with sweetener acesulfam | 8 with phosphate | 9 sulphured | 10 contains quinine | 11 contains caffeine | 12 with flavour enhancer | 13 blackened | 14 waxed | 15 genetically modified | 16 grains containing gluten (Wheat = 16 we, Rye = 16 ro, Barley = 16 ge, Oats = 16 ha) | 17 crustaceans | 18 eggs | 19 fish | 20 peanuts | 21 soybeans | 22 milk | 23 edible nuts (almonds = 23 ma, hazelnuts = 23 ha, walnuts = 23 wa, cashews = 23 ca, pecan nuts = 23 pe, brazil nuts = 23 pa, pistachios = 23 pi, macadamia nuts = 23 mn) | 24 celery | 25 mustard | 26 sesame seeds | 27 contains sulphites | 28 lupine | 29 mollusks | All prices are in euro including vat and service. subject to change without notice.