



## Menu 75€

*Cocktail van de prins*

*Amuse* (luchtige kaassoetsjes)



✔ *Romige pompoensoep met boleten*

*of Gegrilde gamba's met saffraanboter,*  
kruidensalade en krokante groenten

*of Selectie van miniterrines,*  
een sneetje geroosterd Poilâne-brood en vijgenconfituur



*Kalfsvlees en croûte,*  
pittige jus en koolcompote

*of Tarbotfilet met champagnesaus,*  
risotto met asperges

*of Kippenborst van scharrelkip,*  
morieljesaus en puree met verse tommekaas

*of* ✔ *Verse pasta met bospaddenstoelen*  
en groentebrunoise

*of De suggestie van de chef*



*Het dessert van Assepoester*

*of Ons kaasplankje met fijne kazen*  
samengesteld door Xavier Thuret,  
Beste Ambachtsman van Frankrijk

✔ Vegetarische suggestie

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.



*Vier samen met ons uw Verjaardag 29€*  
en bestel aan het begin van de maaltijd  
uw verjaardagsdessert!  
Nagerecht voor maximaal 8 personen

Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Prijzen inclusief btw



## Menü 75€

*Cocktail des kleinen Prinzen*

*Grüß aus der Küche* (Käsewindbeutel)



✔ *Kürbiscremesuppe mit Steinpilzen*

*oder Gebratene Garnelen mit Safranbutter,*  
Kräutersalat und knackiges Gemüse

*oder eine Auswahl kleiner Terrinen,*  
Poilâne-Toastbrot und Feigenkonfitüre



*Kalbsfilet im Teigmantel,*  
Kalbsjus und Kohlkompott

*oder Steinbuttfilet mit Champagnersauce*  
und Spargel-Risotto

*oder Geflügelbrust,*  
Morchelsauce und Aligot-Kartoffelpüree

*oder* ✔ *Frische Nudeln mit Waldpilzen*  
und frischem Gemüse

*oder Die Empfehlung des Küchenchefs*



*Aschenputtels Nachspeise*

*oder Unser Käseteller,*  
zusammengestellt von Xavier Thuret  
(ausgezeichnet als «Meilleur Ouvrier de France»)

✔ Vegetarische Speisen

Das Essen « faits maison » (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt.



*Feiern Sie bei uns Ihren Geburtstag 29€*  
und bestellen Sie zu Beginn Ihrer Mahlzeit  
eine köstliche Nachspeise!  
Dessert für bis zu 8 Personen

Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und möglichen Allergene in unseren Speisen bereitstellt.

Netto-Preise



## Tom en Pieter-menu

(voor kinderen van 3 t/m 11 jaar)

Cocktail van de kleine prins

Vittel® (33 cl) of Minute Maid® Sinaasappel\* of Appel\* of Melk (20 cl)

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen.

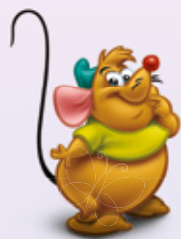
45 €

### Voorgerechten

Amuse

Bonbon van de fee:

romige pompoensoep of zalmrolletjes met verse roomkaas



### Hoofdgerechten

Kipfilet, tomatenroomsaus

of

Gegrilde zalmfilet, roomsaus

Bijgerecht naar keuze:

pasta, gebakken aardappeltjes, rijst of groenten

of

✔ Pasta, tomatensaus



### Nagerechten

De verrassing van Assepoester

of

Verse Fruitsalade

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.

Beide bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.



\*op basis van geconcentreerd vruchtensap

Prijzen inclusief btw

✔ Suggestie voor Vegetariërs

\*saft aus Konzentrat Frucht

Netto-Preise

✔ Vegetarisch



## Menü Jacques und Karli

(für Kinder von 3 bis 11 Jahren)

Cocktail des kleinen Prinzen

Vittel® (330 ml) oder Minute Maid® Orange\* oder Apfel\* oder Milch (200 ml)

Andere Erfrischungsgetränke (250 ml) sind auf Anfrage als Ersatz für das vorgeschlagene Produkt erhältlich.

45 €

### Vorspeisen

Gruß aus der Küche

Kleine Feen-Praline:

Kleine Kürbiscremesuppe oder Lachsrollchen mit Frischkäse



### Hauptspeisen

Hähnchenfilet mit Tomaten-Sahnesauce

oder

Lachsfilet vom Grill mit Sahnesauce

Beilagen nach Wahl:

Nudeln, Bratkartoffeln, Gemüse oder Reis

oder

✔ Nudeln mit Tomatensauce

### Nachspeise

Aschenputtel-Überraschung

oder

Obstsalat aus frischen Früchten

Das Essen "faits maison" (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt.

Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

