

La Belle Epoque

Vorspeisen

Gänseleberterrinen, Zwiebelnconfit, Brioche		18,00 €
Hausgemachte Käse-Kroketten :	1 Stück (*)	10,00 €
	2 Stück	13,50 €
Hausgemachte Garnelen-Kroketten :	1 Stück (*)	11,50 €
	2 Stück	17,00 €
Duo aus hausgemachten Kroketten		15,00 €
Hechtklößchen mit Nantua-Sauce		16,50 €
Kürbis Cappuccino, Mascarpone, Parmesan (*)		10,00 €
Pot-au-Feu aus Rinderhaxe, gebratene Stopfleber, Ravioli mit Tartufata		18,00 €

Fisch

Kleine Zungen vom Nordsee	26,00 €
Rochenflügel-Parmentier, Haselnußbutter, Kapern	21,50 €
Fischertopf (Fisch und Schalentiere)	28,00 €

** Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Vorspeisen können nicht als Hauptgericht bestellt werden.*

Alle unsere Vorbereitungen sind hausgemacht. Dafür bitten wir Sie, für Tische ab 5 Gästen die Wahl Ihrer Gerichte auf jeweils höchstens 3 verschiedene Vor- und Hauptspeisen zu beschränken.

La Belle Epoque

Hauptgerichte

Hausgemachte Fleischbällchen Lütticher Art :	2 Stück	10,00 €
	1 Stück	14,50 €
Kalbskopf „à la tête“, Pommes frites		19,50 €
Weißwurst in Blätterteig nach Art meines Freundes Xavier,...		17,50 €
... Kompott nach Art von Mama		
Rinderbraten flämische Art mit Chouffe		18,50 €
Kalbsbacken-Parmentier, kandierter Speck		18,50
Confit Entenbein-Parmentier mit Tartufata		19,00 €
Gegrillte Schweinshaxe, Grilltomaten, Béarnaise		19,00 €
Überbackener Chicorée, Beinschinken, Püree, Käse vom Jura		12,50 €

Vom Grill

Gegrilltes Entrecôte, Pommes frites, Salat (*)	28,50 €
Irische T-bone Steak (1 Person) (*)	30,00 €
Tagliata vom Rind, Rucola, Parmesan, Tartufata	26,00 €

** Eine Sauce nach Wahl: Pfeffer-Sauce, Béarnaise, wilde Pilze und Sahne
(nur zu den oben aufgeführten Fleischgerichten)*

Alle unsere Vorbereitungen sind hausgemacht. Dafür bitten wir Sie, für Tische ab 5 Gästen die Wahl Ihrer Gerichte auf jeweils höchstens 3 verschiedene Vor- und Hauptspeisen zu beschränken.