

## Starters

## Vorspeisen

24,00 €

*Asparagus 'à la flamande' from Mechelen, coulis of parsley*

*Malines Spargel 'in flämischer Art und Weise', Petersilie coulis*

*Mikmak from Canadian lobster fresh herbs / Nantua gel*

*Mikmak aus kanadischem Hummer frische Kräuter / Nantua-Gel*

*Raviole of Oxtail candied bacon / sweet potato / spinach shoots*

*Raviol von Ochsenchwanz kandierter Speck / Süßkartoffel / Spinat*

*Duck liver prepared in canvas rhubarb / saffron chutney / hazelnut crumbel*

*Entenleber auf Leinwand vorbereitet Rhabarber / Safran-Chutney / Haselnuss-Crumbel*

## Principals

## Hauptgerichten

36,00 €

*Pollock with green asparagus quinoa / lovage texture / celery*

*Steinköhler mit grünem Spargel Quinoa / Liebstöckel Textur / Sellerie*

*Scottish Salmon "Label Rouge" roasted on the skin vitelotte / turnips / white butter*

*Auf der Haut gebratener schottischer Lachs "Label Rouge" Vitelotte / Rüben / weiße Butter*

*Pure blue-white veal fillet, chocolate puree / Chicons with passion fruit / beans*

*Filet von blau-weiß Kalb, Schokoladenpüree / Chicons mit Passionsfrucht / Bohnen*

*Lamb saddle in a Comté crust Eggplant caviar / Dauphine apples / Lemon thyme juice*

*Lammsattel in einer Comté-Kruste Auberginen-Kaviar / Dauphine-Äpfel / Zitronenthymiansaft*

## Sweet dishes

## Desserts

15,00 €

*Like a garden carrot mousse / panna cotta / chocolate / pistachio ice cream*

*Wie ein Garten Karottenmousse / Panna Cotta / Schokolade / Pistazieneis*

*Candied golden apple rosemary / sorbet Violet*

*Kandierter goldener Apfel Rosmarin / Sorbet Veilchen*

*Dame Blanche, freshly turned Cocoa-Almond Streusel / Bitter Chocolate*

*Coupe Dänemark Kakao-Mandel-Streusel / Bitterschokolade*

*Chocolate cake sponge cake / cream stracciatella*

*Geschmolzener Schokolade Kuchen Biskuitkuchen / Sahne Stracciatella*