

I.

Gurkencremesuppe mit frischem Dill

Gebratene Tranche vom Heilbutt auf Orangensauce
sautierter Blattspinat

Pommes natur mit geschmolzener Butter

Schwarzwälder Kirschtorte

34,50 €

II.

Quiche Lorraine auf Kräuter-creme fraiche

Filetspitzen in Curryrahm geschmortes
Paprikagemüse

Champignonrisotto

Mousse von weißer Couverture

34,50 Euro

III.

Salat mit Entenbrusttranchen

Tagliatelle mit Lachs und Scampi

Pfannkuchlein mit exotischen Früchten

35,50 Euro

IV.

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

Pochierte Salmischnitte

Schnittlauch-Senf-Sauce

Zuckerschoten und Tomatennudeln

Sorbet mit exotischen Früchten umlegt

37,50 Euro

V.

Edle Fische in Safran
an kleinem Salatbouquet

Tranchen vom Kalbsbraten in Pilzrahmsauce
gefülltes Zucchiniköbchen

Olivenkartoffeln

Mousse von Vollmilchschokolade an Vanillesauce

39,50 Euro

VI.

Salate der Jahreszeit mit Shrimps

Roastbeef, rosa gebraten
mit Sauce Bordelaise,

Gemüse vom Tagesmarkt

Berner Rösti

Zwetschgenmousse an Calvadosrahm

42,50 Euro

VII.

Creme von Fingermöhrchen

Tranchen vom Lammrücken
auf Rosmarinjus
Keniaböhnchen und Kartoffelgratin

Creme Karamel

42,50 Euro

VIII.

Fischpfännchen mit pikantem Röstgemüse
im Ofen gegart

Kabeljaurückenfilet in
Champagnerrahm mit
Butterkartöffeln und Spinat

Zitronenparfait mit exotischen Früchten

42,50 Euro

IX.

Meeresfrüchte "Adria"
(Pasta mare, fr. Muscheln und Scampi in Knoblauchöl)

Haifischsteak in Zitronen-Knoblauchöl
mit Tagliatelle und Salat

Fr. Obstsalat mit Kirsch d 'Alsace und Bourbonvanilleeis

42,50 Euro

X.

Carpaccio naturale mit fr. Parmesan

Zartes Rinderfilet im Blätterteig in Rotweinjus
Pommes Croquettes und Gemüse vom Tagesmarkt

Mousse von weißer Couverture mit
einem Hauch von Grappa di Prosecco

45,50 Euro

XI.

Tranchen der Barberieentenbrust auf Orangenschaum

Hirschkalbsrückensteak in Cassissauce
mit Burgunderkraut und Speckklößchen

Printenparfait

42,50 Euro

Lütticherstr. 340 - 52074 Aachen

4-Gang-Menüs

I.

Variationen vom Wildlachs an kleinem Salatbouquet

Consomme vom Perlhuhn mit Austernseitlingen

Medaillons vom Schweinefilet auf
Madagaskar-Pfeffer-Sauce gebratene
Kartoffelscheiben und Gemüsebeilage

Halbgefrorenes auf Orangencoulis

49,50 Euro

II.

Tomatenessenz mit Crevettes rose

Gebratene "Bäckchen" vom Seeteufel
auf Safransauce

Filet "Wellington-Art"
auf Gänselebersauce
frisches Gemüse vom Tagesmarkt
Pommes Chateau

Blaubeerpfannkuchen

52,50 Euro

III.

Terrine von Edelfischen auf
Tomatenmousse
mit gestossenem Pfeffer

Kartoffelrahmsuppe mit Räucherkraut

Kalbsrückensteak mit
Birne und Roquefort gratiniert
Fenchelgemüse und Maisplätzchen

Dessertvariation mit Früchten und Sorbet

54,50 Euro