

MENU MOTHER MORELLE – MENU MUTTER MORELLE

32.95

The welcome aperitif

Willkommensaperitif

-

The timbale of seafood « Marmiton » (scampi, Saint James scallops, mussels, grey shrimps)

Pfanne von Meeresfrüchte « Marmiton » (Scampis, Jakobsmuscheln, Muscheln, Garnele)

of / oder

The carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings

Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl und Parmesanflocken

-

The filets of sea bass with virgin sauce, Duchess potatoes

Filets von Seebarsch mit Olivenöl soße, Herzoginkartoffeln

of / oder

The duck leg confit with oyster mushrooms, gratin Dauphinois potatoes

Entenkeule Confit mit Austernpilze, Kartoffelgratin

-

La « Vie en Rose » on a layer of red fruits purée (mixed flavoured sorbets scented with Crème de Cassis)

Vie en Rose auf rotem Fruchtspiegel (gemischten Geschmack Sorbet mit Crème de Cassis)

of / oder

The selection of ripened cheeses

Auswahl gereiftem Käse

MENU OCEAN – MENU OZEAN

24.95

The fish soup with trimmings (rouille sauce, garlic croutons, grated cheese)

Fischersuppe mit Garnierung (Rouillesoße, Knoblauchcroutons, geriebener Käse)

-

The grey shrimps croquette, traditional recipe

Krokette mit Sandgarnele nach traditionellem Rezept

-

The sea perch with Nantua sauce, Duchess potatoes

Seewolf mit Nantuasoße, Herzoginkartoffeln

-

The Dame Blanche (vanilla ice, hot Belgian chocolate), whipped cream Chantilly

Dame Blanche (Vanilleeis, heiße Schokoladensoße), Schlagsahne

The small pan of mussels from Zeeland « Marmiton »

Kleine Pfanne von Seeländische Muscheln « Marmiton »

of / oder

The Parma ham with raw vegetables

Parmaschinken mit Rohkost

of / oder

The bouquetière of market vegetables (baked)

Vielfalt von Marktgemüse (aus dem Ofen)

-

The Scottish salmon, grilled, Dijon sauce, Duchess potatoes

Gegrillter schottischer Lachs mit Dijonsoße, Herzoginkartoffeln

of / oder

The beef carbonnade (stew) with dark Leffe (Belgian beer), Belgian fries

Rinderragout mit dunkles Leffe (belgischer Bier), Pommes Frites

of / oder

The farm chicken in Madras curry, fresh pasta

Hähnchen an Madras Curry, frische Pasta

-

The Mikado cup (vanilla ice, chocolate mousse), whipped cream Chantilly

Coupe Mikado (Vanilleeis, Schokolade Mousse), Schlagsahne