

## MENU CHLOE

Keuze uit 3 gangen (voorgerecht - hoofdgerecht - dessert)

55,00€

Supplement wijnarrangement (3 glazen - €25)

### VOORGERECHTEN

Tataki van tonijn met twee soorten sesam,  
gepureerde avocado met citroen <sup>(3, 6, 11)</sup>

*Clos des Rochers - Riesling - Grevenmacher - Luxembourg*

Kalfsvlees, tonijnemulsie, knapperige kappertjes <sup>(3, 10)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

### HOOFDGERECHTEN

Lamsboutje, gekonfijt met honing, rozemarijn en geroosterde  
knoflook, puree van gerookte zoete aardappel

*Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône - France*

Filet van koolvis, ndjua-saus, chorizo-chips, warme groenteschoten

*Clos des Rochers - Pinot blanc - Grevenmacher - Luxembourg*

### DESSERTS

Traditionele Paris Brest <sup>(1a, 3, 7)</sup>

*Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard - Luxembourg*

Pavlova met frizure mascarponemousse <sup>(3)</sup>

*Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard - Luxembourg*

## MENU PLAISIR

Keuze uit 3 gangen (voorgerecht - hoofdgerecht - dessert)

49,00 €

Supplement wijnarrangement (3 glazen - €25)

### VOORGERECHTEN

Carpaccio van komkommer, munt en skyr<sup>(7, 8c)</sup>

*Riesling - Clos des Rochers - Luxembourg*

Bourgondische slakken, knoflook en boter met peterselie (6)<sup>(7, 14)</sup>

*Macon Village - Bourgogne - France*

Duo van kroketten met parmezaan<sup>1a, 3, 7)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

Arancini met asperges en velouté<sup>(1a, 3, 7)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

### HOOFDGERECHTEN

Huisgemaakte kipcordon bleu<sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>

*Luc Pirlet - Chardonnay - France*

**Runderflank**

*Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France*

Zalm darne in citroenkruim<sup>(1a, 4, 7)</sup>

*Pinot blanc - Clos des Rochers - Grevenmacher - Luxembourg*

Knapperige bloemkool, mayonaise met kerrie<sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>

*Riesling - Clos des Rochers - Luxembourg*

*Al onze gerechten worden geserveerd met een keuze uit friet, gepofte aardappelen of groenten van het moment.*

### DESSERTS

Tartelette Tatin met vanille-ijs (1a, 7)

Crème brûlée met vanille (3, 7)

Dame blanche / noire (3, 7)

Huisgemaakte chocoladetaart (1a, 3, 7)

Pavlova met seizoensfruit (3, 7)

*Crémant Bernard Massard - Luxembourg*