

NOS SUGGESTIONS

Unsere Empfehlungen

<i>Asperges BELGE</i>	<i>Entrée, Plat</i>
<i>Feuilleté d'Asperges Blanches au saumon fumé, sauce mousseline</i> <small>1.2.3.13</small>	19 € 27 €
<i>Spargeln mit Räucherlachs, Knuspriger Blätterteig und mousseline</i>	
<i>Méli-mélo d'asperges Blanches et jambon cru du pays vinaigrette vierge</i>	19 € 27 €
<i>Kalte Spargeln und Rohschinken in vinaigrette</i>	
<i>Asperges Blanches à la Flamande</i> <small>2.3</small>	18 € 26 €
<i>Weisse Spargeln nach Flämischer Art</i>	
<i>Lapin à La Luxembourgeoise sur lit de Linguine aux asperges</i> <small>1.3.11.13</small>	32 €
<i>Geschmortes Kaninchen auf Tagliatelle und Spargel</i>	
<i>Filets de Sole à l'Ostendaise (crevettes grise)</i>	47 €
<i>Seezungenfilet auf Ostendische art</i>	
<i>Tataki de Thon sur une poêlée de Légumes façon Wok</i>	32 €