



de Heeren van Slenaken

R E S T A U R A N T

à la carte

Vorspeise

Räucherlachstartar mit Kapern
und Wasabi-crème € 13,95

Rindercarpaccio mit einer Creme aus
Trüffel und Parmesan € 13,95

Salat Ziegenkäse
mit knusprigem gebratenen Speck € 13,95

Salat mit geräucherter Forelle € 13,95

Zwischengerichte

Hausgemachte Tomaten-Paprika Suppe **v** € 6,95

Rinderbrühe mit frischem Gemüse € 6,95

Gebackene Pilze **v** € 7,95



Hauptgerichte

Tenderloin Tournedos mit einer Schalottensauce € 28,95

Kabeljau umwickelt mit Seranoschinken und einer Sauce Beurre Blanc € 26,95

Kalbsauster mit Senfsauce € 25,95

Gebackener Lachsfilet € 25,95

Nordafrikanisches Gemüse mit Linsen gedünstet **v** € 19,95

Vegetarier Schnitzel **v** € 17,95

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT
PASSENDER GARNITUR SERVIERT.

Menu 'De Heeren van Slenaken'

Sie überlassen die Zusammenstellung des Menüs dem Küchenchef.

Wenn Sie etwas nicht wollen oder essen können, lassen Sie es uns bitte wissen.

Menu 'De Heeren van Slenaken' 3 Gänge € 39,50

Menu 'De Heeren van Slenaken' 4 Gänge € 45,00

Menu 'De Heeren van Slenaken' 5 Gänge € 49,50

Die oben genannten Menüs werden nur pro Tisch serviert.

Vegetarisches Menü auf Wunsch möglich!

Tagesmenu

Tagesmenu 3 Gänge € 35,00

Tagesmenu 4 Gänge € 39,50



Desserts

Crème Brûlée v € 8,95

Coupe 'Dame Blanche' v € 8,95

Zitronensorbet mit roten Früchten v € 8,95

Käseplatte mit französischem Baguette und
Limburger Sirup v € 14,95

Tartufo mit Amarena-Kirsche v € 9,95

Zum Nachtisch servieren wir auf Wunsch
ein leckeres Glas Dessertwein und
zum Käse natürlich ein Glas roten Portwein!

Passendes Weinarrangement

3 Gläser à € 14,95

4 Gläser à € 19,95

In Absprache mit der Küche können Sie Ihre diätetischen oder vegetarischen Anforderungen erfüllen. Es kann vorkommen, dass ein frisches Produkt nicht mehr verfügbar ist. Gerne bieten wir Ihnen eine Alternative an. Wir wünschen Ihnen einen burgundischen Abend.