



La Brasserie

by Pierre Résimont

La Brasserie

by Pierre Résimont



Der belgische Küchenchef und Besitzer der Restaurants "L'Eau-vive" in Namur, mit 2 Michelin-Sternen, und der Brasserie "Le Comptoir de L'Eau Vive" in Erpent, schlägt eine Auswahl an typischen Gerichten vor, inspiriert durch die französische Brasserie-Kultur und angepasst an den Geschmack von heute.

"Leidenschaft, Kreativität und Geschmack sind die Zutaten in meiner Küche. Ich hoffe es schmeckt euch"

Gäste mit **Halbpension** dürfen ein Gericht als Vorpeise auswählen und auch ein Hauptgericht aus Fleisch, Fisch oder Spezialitäten, sowie einen Nachtisch erwählen.

Vorspeisen

PVP € | HP

Rindfleisch-Carpaccio bei niedriger Temperatur gegart,
Thunfisch- Schaum, Kapern und Knoblauchbrotkrümel



22,50 incl.

Marinierter Lachs, Avocadocreme, Wachtelei und Gemüse



24,95 4,60

Königsgarnelen gegrillt, Avocado und Zitrusvinaigrette



29,65 6,50

Ente-Foie Gras, Rhabarbar, Confitierte Zitrone und Brot



26,25 5,50

Bourgogne-Schnecken, Knoblauchbutter, konfektionierte
Tomaten, Haselnüsse



14,50 incl.

Salat aus eingelegtem Gemüse, Erdnüssen und Dijon-Vinaigrette



14,50 incl.

Spargelcremesuppe, Eier, Brot-Croutons und Petersiliencreme



11,15 incl.

Parmesan-Käse Krokette, Tomatensosse, frischer Salat
und Parmesan-Käse



14,95 incl.

Eier "Meurette", Champignons, Croûtons, geräucherter Speck



11,50 incl.

Hummer, Ricotta-Ravioli und Bisque



29,65 6,50

Fisch und Fleisch

PVP € | HP

Cherne, Venusmuscheln in ihrem Saft, Fenchel, Karotte und Zucchini



29,85 6,50

Lachsfilet, gegrillter Spargel, "Jerez"-Sosse



22,50 incl.

Bourguignon-Rinderbäckchen mit belgischem Bier



22,95 incl.

Gegrilltes Lamm Carré, Walnuss-Vinaigrette und „Tatin“ von Endivie



28,50 6,00

Gegrilltes Kalbsschnitzel, „Stoemp“ aus Rübe und Kartoffeln,
Grenobloise-Sosse



29,85 6,50

Confit aus Entenschenkel, Mais, Oliven und Croutons



24,15 incl.

Spezialitäten

PVP € | HP

Seezunge Meunière, Kartoffelpüree nach "Résimont" Art und Salat



28,25 6,50

Chateaubriand, Béarnaise Sauce und Garnitur

[2 Personen – Preis pro Person]



31,00 9,00

Hummer mit Risotto, Sarawak Pfeffer, Basilikum Brot und Butter



48,85 12,50

Fleischklöße mit Tomatensosse, Pommes frites und Mayonnaise



17,10 incl.

Brot und Butter



2,85 incl.

Steuern sind inbegriffen

* Wir informieren Sie, das wir ein spezielles Menü für Veganer haben. Fragen Sie unseren Personal nach dem Spezielen Menü.

* Wir Arbeiten nur mit Lieferanten zusammen die Zertifizierungssiegel für traditionelle und nachhaltige Fischerei Arbeiten.

Nach dem Europäischen Verordnung EG 1169/2011 auf die richtige Kennzeichnung von Lebensmittelallergenen, bieten wir Ihnen die folgende Anleitung, wo Sie die Zeichnung für jede Allergie erkennen können.

Das Hotel kann das völlige fehlen jeglicher allergenspuren nicht garantieren, die nicht als zutaten unseren gerichte beschrieben werden. Deshalb, wenn sie auf einen der komponente allergisch oder intolerant sind, bitte kontaktieren sie mit unserem restaurantpersonal für weitere und ausführliche information.

Vielen dank

 Nüsse

 Milch

 Fisch

 Sesamkörner

 Erdnüsse

 Weichtiere

 Krebstiere

 Soja

 Ei

 Lupinen

 Senf

 Sulfite und Schwefeldioxid

 Sellerie

 Gluten

* Die verwendeten Öle sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und 100% Pflanzenfett.

* Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unser Personal.