



Business-Menü an 29,90 € pro Person (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

Nordseegarnelen und Räucherlachs aus dem Ourtal
Belgischer Spargel und sein feines Dressing
*Crevettes grises et saumon fumé de L'Ourtal
asperges du pays et sa vinaigrette*

oder/ou

Spargel nach Flämischer Art
Asperges à la Flamande

Sorbet

Maispoulardenbrust an rosa Pfeffer & frischem Spargel, Mandelkartoffeln
Filet de poulet mais au poivre rose et asperges, pommes amandines

Eiskaffee "Atelier"
Café glacé "Atelier"

Suggestion du chef

Spargelcremesuppe <i>Velouté d'asperges</i>	6,50 €
Salat mit frischem Spargel & Schwarzwälderschinken <i>Salade aux asperges et jambon forêt noir</i>	14,95 €
Penne mit frischem Spargel, Scampis, Rinderfilet & Gartenkräutern <i>Penne aux asperges, scampis, filet de bœuf aux herbes fraîches</i>	15,95 €
Spargel in Blätterteig nach Ardenner Art <i>Mille Feuille d'asperges à l'Ardennaise</i>	17,95 €

Weine des Monats / Vins du mois

Brunel de la Gardine, Côtes du Rhône weiß und rot / <i>rouge et blanc</i>	5,80 € pro Glas / <i>par verre</i> 11,00 € ¼ Liter / <i>¼ de litre</i> 26,00 € pro Flasche / <i>par bouteille</i>
--	---

