



Finest Atelier à 36 € pro Person (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

A la carte

Gänseleberpastete an Spargelsalat, Entenbrust geräuchert und Chutney <i>Terrine de foie gras et salade d'asperges, magret de canard fumé & son chutney</i>	14,00 €
ODER / OU	
Taboulé mit frischem Spargel, Gambas gegrillt mit frischen Kräutern <i>Taboulé aux asperges du pays, gambas grillés aux herbes</i>	18,00 € 3,00€ sup.
ODER / OU	
Grüner und weißer Spargel mit Scampis, Kirschtomaten & Gartenkräutern in Weißweinsauce <i>Asperges blanches et vertes aux scampis, tomates cerise et fines herbes au vin blanc</i>	14,00 €
ODER / OU	
Kabeljaufilet an Muskattrauben, Spargelrisotto mit Bärlauch <i>Filet de cabillaud aux raisins muscat, risotto d'asperges à l'ail d'ours</i>	15,00 €

Veilchensorbet <i>Sorbet à la violette</i>	

Lachsmedaillon mit grünem Spargel und Salzkartoffeln <i>Médailon de saumon aux asperges vertes et pommes nature</i>	22,00 €
ODER / OU	
Kalbsmedaillon mit Spargel und Parmaschinken überbacken, Pommes Dauphines <i>Médailon de veau gratiné aux asperges et jambon de Parme, pommes dauphines</i>	25,00 € 5,00€ sup.
ODER / OU	
Filet vom Babysteinbutt unter Zucchini-Schuppen auf Spargelragout im Korbelsud <i>Filet de turbotin aux écailles de courgettes, ragout d'asperges et jus au cerfeuil</i>	23,00 €
ODER / OU	
Perlhuhnbrust an rosa Pfeffer und frischem Spargel, Mandelkartoffeln <i>Filet de pintadeau au poivre rose et asperges, pommes amandines</i>	22,00 €

Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Vanilleeis <i>Fraises au poivre vert et glace vanille</i>	6,00 €
ODER / OU	
Trio von Crème Brûlée, Mousse au Chocolat und Tiramisu <i>Trio de crème brûlée, mousse au chocolat et tiramisu</i>	6,00 €
ODER / OU	
Eiskaffee "Atelier" <i>Café glacé "Atelier"</i>	6,00 €
ODER / OU	
Warmer Ziegenkäse im Knuspermantel an Datteln und Lütticher Sirup <i>Bourse de chèvre chaude au sirop de liège et dattes séchées</i>	6,50 €
ODER / OU	
Kaffee / Café	