

**I.**

Gurkencremesuppe mit frischem Dill

\*\*\*\*\*

Gebratene Tranche vom Heilbutt auf Orangensauce  
sautierter Blattspinat

Pommes natur mit geschmolzener Butter

\*\*\*\*\*

Schwarzwälder Kirschtorte

**34,50 €**

**II.**

Quiche Lorraine auf Kräuter-creme fraiche

\*\*\*\*\*

Filetspitzen in Curryrahm geschmortes  
Paprikagemüse

Champignonrisotto

\*\*\*\*\*

Mousse von weißer Couverture

**34,50 Euro**

**III.**

Salat mit Entenbrusttranchen

\*\*\*\*\*

Tagliatelle mit Lachs und Scampi

\*\*\*\*\*

Pfannküchlein mit exotischen Früchten

**35,50 Euro**

**IV.**

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

\*\*\*\*\*

Pochierte Salmschnitte

Schnittlauch-Senf-Sauce

Zuckerschoten und Tomatennudeln

\*\*\*\*\*

Sorbet mit exotischen Früchten umlegt

**37,50 Euro**

**V.**

Edle Fische in Safran  
an kleinem Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Tranchen vom Kalbsbraten in Pilzrahmsauce  
gefülltes Zucchiniköbchen

Olivenkartoffeln

\*\*\*\*\*

Mousse von Vollmilchschokolade an Vanillesauce

**39,50 Euro**

**VI.**

Salate der Jahreszeit mit Shrimps

\*\*\*\*\*

Roastbeef, rosa gebraten  
mit Sauce Bordelaise,

Gemüse vom Tagesmarkt

Berner Rösti

\*\*\*\*\*

Zwetschgenmousse an Calvadosrahm

**42,50 Euro**

## VII.

Creme von Fingermöhrchen

\*\*\*\*\*

Tranchen vom Lammrücken  
auf Rosmarinjus  
Keniaböhnchen und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Creme Karamel

**42,50 Euro**

## VIII.

Fischpfännchen mit pikantem Röstgemüse  
im Ofen gegart

\*\*\*\*\*

Kabeljaurückenfilet in  
Champagnerrahm mit  
Butterkartöffeln und Spinat

\*\*\*\*\*

Zitronenparfait mit exotischen Früchten

**42,50 Euro**

## IX.

Meeresfrüchte "Adria"  
(Pasta mare, fr. Muscheln und Scampi in Knoblauchöl)

\*\*\*\*\*

Haifischsteak in Zitronen-Knoblauchöl  
mit Tagliatelle und Salat

\*\*\*\*\*

Fr. Obstsalat mit Kirsch d 'Alsace und Bourbonvanilleeis

**42,50 Euro**

**X.**

Carpaccio naturale mit fr. Parmesan

\*\*\*\*\*

Zartes Rinderfilet im Blätterteig in Rotweinjus  
Pommes Croquettes und Gemüse vom Tagesmarkt

\*\*\*\*\*

Mousse von weißer Couverture mit  
einem Hauch von Grappa di Prosecco

**45,50 Euro**

**XI.**

Tranchen der Barberieentenbrust auf Orangenschaum

\*\*\*\*\*

Hirschkalbsrückensteak in Cassissauce  
mit Burgunderkraut und Speckklößchen

\*\*\*\*\*

Printenparfait

**42,50 Euro**

Lütticherstr. 340 - 52074 Aachen

**4-Gang-Menüs**

**I.**

Variationen vom Wildlachs an kleinem Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Consomme vom Perlhuhn mit Austernseitlingen

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet auf  
Madagaskar-Pfeffer-Sauce gebratene  
Kartoffelscheiben und Gemüsebeilage

\*\*\*\*\*

Halbgefrorenes auf Orangencoulis

**49,50 Euro**

**II.**

Tomatenessenz mit Crevettes rose  
\*\*\*\*\*

Gebratene "Bäckchen" vom Seeteufel  
auf Safransauce  
\*\*\*\*\*

Filet "Wellington-Art"  
auf Gänselebersauce  
frisches Gemüse vom Tagesmarkt  
Pommes Chateau  
\*\*\*\*\*

Blaubeerpfannkuchen

**52,50 Euro**

**III.**

Terrine von Edelfischen auf  
Tomatenmousse  
mit gestossenem Pfeffer  
\*\*\*\*\*

Kartoffelrahmsuppe mit Räucherkraut  
\*\*\*\*\*

Kalbsrückensteak mit  
Birne und Roquefort gratiniert  
Fenchelgemüse und Maisplätzchen  
\*\*\*\*\*

Dessertvariation mit Früchten und Sorbet

**54,50 Euro**