



La B Brasserie

La Brasserie

by Pierre Résimont

Der belgische Küchenchef Pierre Résimont, Inhaber 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 Ihnen“

Vorspeisen

€

La Brasserie-Salat [2·3·4·5·9·14] 16,50

Frischer Blattsalat, Tomate, eingelegte Zwiebel, mariniertes Thunfisch, Wachteleier, Avocado und Thunfischsauce

Caesar-Salat [1·2·3·4·5·9·13·14] 17,20

Zart gegartes Hähnchen, frischer Blattsalat, Kirschtomaten, Buttercroutons, Parmesanflocken, Wachteleier und Sardellenmayonnaise

Ziegenkäsesalat [2·4·6·7·13·14] 16,90

Gegrillter Ziegenkäse, Apfel, Rote Bete, Walnüsse und Endivien

Bruschetta mit iberischem Bellota-Schinken, frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum [1·2·3·5·6·7·8·13·14] 16,50

Kroketten mit Parmesan und Hummer, Tomatensauce, konfierte Zwiebel und knuspriger Salat [1·2·3·4·5·9·10·11·14] 15,50

Suppe, Creme oder Gazpacho des Tages
[Allergene: Bitte unser Personal fragen] 10,20

Uns liegt Ihr Wohlbefinden am Herzen.
Die verwendeten Produkte wurden
sorgfältig ausgewählt, und einige
stammen aus unserem eigenen Garten.

Griechischer Salat [2·4·14] 15,20

Tomate, Oliven, Gurken, Fetakäse,
rote Zwiebeln *Gesunde Option*

Quinoa-Salat [2·4·5·6·14] 15,50

Quinoa, Orange, Grapefruit, Fenchel,
Mozzarella und Zwiebeln *Gesunde Option*

Bruschetta mit sizilianischer Caponata

[1·2·3·5·6·7·8·13·14] 14,50

Aubergine, Tomate, Zucchini, Rucola
und Pinienkerne *Gesunde Option*

Pasta

Tagliatelle mit Gorgonzola,

Sahne und Walnüssen 16,00

[Allergene: Bitte unser Personal fragen]

Ricotta-Ravioli mit Sahne,

Tomate und frischen Kräutern 15,50

[Allergene: Bitte unser Personal fragen]

Spaguetti oder Makkaroni mit hausge-

machter Bolognese-, Napolitanische- oder

Carbonara-Sauce [1·2·3·4·5·6·7·12·13·14] 15,00

Fisch & Fleisch

Fisch des Tages 32,00

[Allergene: Bitte unser Personal fragen]

Gegrilltes Hähnchen mit sizilianischer Caponata, Résimont-Püree und cremiger Jus-Reduktion [1·2·4·5·12·14] 22,20

Frisona-Medaillons mit Kräuterbutter, Tomate und knusprigem Salat [2·4·14] .. 28,80

Gegrillter Lachs mit Spinat, grünen Bohnen, Zucchini, Tomate, Pinienkernen und gratinierter Parmesansauce [2·6·7·9] *Gesunde Option* 24,90

Zwischen Brot und Brot

Croque-Monsieur (Schinken und Käse) und frischer Blattsalat [1·2·4·5·13·14] 14,90

Club-Sandwich [1·2·3·4·5·13·14] 15,90
Schinken, Käse, Speck, Ei, Hähnchenfilet und knuspriger Salat

Thunfisch-Sandwich mit Mayonnaise, Blattsalat und frischen Tomaten [1·2·3·4·5·9·13·14] 14,50

Toast mit Kalbfleisch (Milchkalb)
mit Ei, Kapern, Thunfisch- und
Sardellensauce [1·2·3·4·5·6·7·8·9·13·14] .. 14,90

100 % Rindfleisch-
Burger [1·2·3·4·5·6·7·8·13·14] 22,70
200 g Frisona-Rind, Speck,
Emmentaler Käse, Tomate,
geräucherte Speck-Mayonnaise

Beilagen

Portion Pommes Frites 5,50
[Allergene: Bitte unser Personal fragen]

Frisch sautiertes Gemüse 5,00

Résimont-Püree [2] 6,00

Marinierter Blattsalat mit
Schalotten [4·14] 5,00

[1] Gluten

[2] Milch

[3] Ei

[4] Sulfite und
Schwefeldioxid

[5] Soja

[6] Nüsse

[7] Erdnüsse

[8] Lupinen

[9] Fisch

[10] Krebstiere

[11] Weichtiere

[12] Sellerie

[13] Sesamkörner

[14] Senf

[*] Allergene: Bitte unser
Personal fragen

- 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.
- Die verwendeten Öle sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und 100% Pflanzenfett.
- Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unser Personal.
- In Bahía del Duque servieren wir zertifizierten Bio-Kaffee.

Gemäß der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 über die korrekte Kennzeichnung von Lebensmittelallergenen finden Sie in dieser Speisekarte eine numerische Übersicht zu den enthaltenen Allergenen.

Das Hotel kann das völlige Fehlen jeglicher Allergenspuren, die nicht als Zutaten unserer Gerichte beschrieben werden, nicht garantieren. Deshalb, wenn Sie auf eine der Komponenten allergisch oder intolerant sind, kontaktieren Sie bitte unser Restaurantpersonal für weitere und ausführliche Informationen.

Vielen Dank.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

