



La Brasserie
by Pierre Résimont

b

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.“*

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

Vorspeisen

€ | HP

Rindfleisch-Carpaccio bei niedriger Temperatur gegart, Thunfischschaum, Kapern und Knoblauchbrotkrümel

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 9 • 13

22,50 Inkl.

Frisch gekochter Lachs, gemischtes Gemüse, Kresse-Creme und Wachteleier

1 • 2 • 3 • 4 • 7 • 9 • 12 • 14

24,95 5,80

Geschmorte Langustinen, Fischkuchen und Kräuterbuttersoße

2 • 3 • 4 • 9 • 10 • 11

29,65 6,90

Foie Gras in der Pfanne, Lebkuchen, Schwarze Johannisbeere, rote Beete und Apfel

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13

23,80 5,40

Törtchen aus gemischtem Gemüse, Burrata und Erbsenschaum

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 8 • 13

18,50 Inkl.

Bourgogne-Schnecken, Knoblauchbutter, confierte Tomate und Haselnüsse

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 13

16,20 Inkl.

Zerquetschte kanarische Kartoffeln, Sahne-Creme, geräucherter Aal

2 • 9 • 14

19,25 Inkl.

Parmesan-Käse-Kroketten,
Tomatensosse, frischer Salat und
knuspriger Parmesan-Käse

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 12 • 13 • 14

15,95 Inkl.

Spargelcremesuppe, Eier, Croutons
und Petersilliencreme

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13

13,00 Inkl.

Hummer, Ricotta-Ravioli und Bisque-Suppe

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 9 • 10 • 11 • 12 • 13

32,00 7,90

Cremiger Reis mit grüner Spargel und
Morcheln, Avocadocreme und Mini-Gemüse

4

16,90 Inkl.

Fisch und Fleisch

€ | HP

Steinbutt, Muschel-Ceviche
und Buchweizensoufflé

1 • 2 • 4 • 6 • 7 • 9 • 10 • 11 • 12 • 13

29,95 6,50

Dorade, gegrillte Paprika,
Tintenfisch, Petersiliengel

2 • 4 • 6 • 7 • 9 • 13

24,60 Inkl.

Rinder-Eintopf, Champignons aus Paris,
Gemüse und Résimont-Kartoffelpüree

1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11 • 12

23,50 Inkl.

Gegrilltes Lammcarré, Walnuss-Vinaigrette

1 • 2 • 3 • 4 • 6 • 7 • 13

29,50 6,50

Kalbfleisch, Spargel, Oliven,
confierte Tomate

2 • 4 • 7 • 14

29,85 6,50

Parmentier mit Ente, kandierte
Zwiebel und frischer Salat

2 • 4 • 5 • 14

25,50 Inkl.

Spezialitäten

€ | HP

Kandierter Hummer, Kabeljau-
Creme, Zucchini und Petersilienöl

2 • 4 • 9 • 10 • 11 • 12

48,85 13,00

Seezunge Meunière, Résimont-
Kartoffelpüree und Salat

1 • 2 • 4 • 6 • 7 • 9 • 13 • 14

31,50 9,00

Chateaubriand, Béarnaise-
Sauce und Garnitur (mindestens
2 Personen • Preis pro Person)

1 • 2 • 3 • 4 • 6 • 7 • 13 • 14

32,00 10,20

Fleischklösse mit Tomatensosse,
Pommes frites und Mayonnaise

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13

18,10 Inkl.

Brot und Butter

1 • 2 • 5 • 6 • 13

3,10 Inkl.

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 über ein Zertifizierungssiegel für traditionelle und nachhaltige Fischerei verfügen.
- * 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 Personal für weitere und ausführliche Informationen.

Vielen Dank.

[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.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

