

SPEISEKARTE DU PARC

DIE KÜCHE IST GEÖFFNET VON 12U – 15U UND VON 18U – 20U30

GARNALENKROKETTEN (G, Sch) – Volksliebling :)	10/19/27
KÄSEKROKETTEN* (G, M)	9/16/22
1, 2 oder 3 Stück - Petersilie - Zitrone - Brot	
TIPP: RODENBACH GRAND CRU VOM FASS - 6	
AUSTERN	12
3 Austern naturell Ancelin Nr.°4 aus der Normandie (W)	
TIPP: OYSTERSHOT VODKA/MEERESSPARGEL ODER BASILIKUMSHOT 0,0% - 5	
TOMATE	14
Tomaten-Carpaccio – scharfe Salsa – schwarze Johannisbeere-Vinaigrette – Pistazien (N, Se, Mo)	
Zusatz Burrata*	+8
TIPP: FRISCHER ROSÉSEKT L'ANCESTRAL ROSÉ MONTRUBI – 10	
MAKRELE	21
Eingelegte Makrele – gegrillte Gurke – Liebstöckel – Stachelbeere (V, Se, Mo)	
TIPP: GLAS LOUPIOT BORDEAUX BLANC (SAUVIGNON BLANC & SAUVIGNON GRIS) – 10	
MUSCHELN	16
300g Belgische Muscheln (exklusiv im du Parc!) in einer Zubereitung je nach Saison (W, Su, Se, M)	
TIPP: GLAS WEISSWEIN MANYOL – 6	
VITELLO SPROTATO	22
Porchetta (geröstetes Spanferkel) – geräucherte Sprotte – Parmesan – Rucola - Kapernstiele (V, M)	
TIPP: SAISON DUPONT VOM FASS – 6	
GARNELENSHOCKTAIL DU PARC – unsere Empfehlung, der nicht so klassische Garnelenshocktail! :)	24
Handgeschälte Garnele - Tomatenbisque-Kompott - kandierte Ei - Cocktailsauce (Sch, Se, E, Mo, Su, G)	
TIPP: OUD BRUIN VAN 'T VERZET – 6	
CAESAR SALAD DU PARC	24
Perlhuhnbrust – Wachtelei – Caesar-Dressing – Croutons - knuspriger Salat (G, E, Se, M, V)	
TIPP: GLAS ABELES – FRISCHER UNGARISCHER WÜRZIGER ROTWEIN AUS DER ZWEIFELT TRAUBE – 12	
IMPERIAL POMMES MOSCOVITE	34
10g Imperial Heritage Kaviar – Kartoffel (E, Mo, M, V)	
TIPP: GLAS RIESLING - 11	
AUBERGINE (auch vegan möglich)**	18
Gefüllter Aubergine – Kapern – schwarze Oliven – Tzatziki – Fladenbrot (G)	
TIPP: GLAS KNUSPRIGER UNGARISCHER ORANGE WEIN - 15	

HAUPTGERICHTE

SEETEUFEL	34
Seeteufel auf der Gräte – Choron-Sauce – baskische Piperade° – Chorizo – Pommes allumettes (F, Se, Ei, G, M)	
°Piperade ist eine Tomaten-Paprika-Sauce	
TIPP: GLAS ROTER NEBBIOLO - 15	
BLUMENKOHLSTEAK* (auch vegan möglich)**	22
Blumenkohl – Mandelblättchen – Kapernvinaigrette – Salat (N, M)	
TIPP: GLAS ORANGE LES ENCUVÉES – 11	
STEAK TARTARE	26
Handgeschnittenes Westflämisches Rindfleisch – Salat – Pommes – Mayonnaise (Mo, Ei)	
TIPP: ROTER LA BUVETTE - 6	
SEEZUNGE	38
Seezunge à la grenobloise° – Püree – Salat (M, F, G) ° A la grenobloise ist eine Haselnussbutter-Sauce mit Kapern, Croutons und Zitrone	
TIPP: GLAS WEISSER AUXEY DURESES - 15	
ENTRECÔTE	38
Dünnes Entrecôte - frische Kräuterbutter – Salat – Pommes – Mayonnaise (G, M, Ei)	
TIPP: GLAS CABERNET FRANC AUS DER LOIRE - 13	
IBERICO SCHWEIN	34
Iberico Schweinekotelett – Blackwell (Picklesauce) – Lütticher Salat° (M, Mo, Ei, Se) ° Lütticher Salat mit konfierten Kartoffeln, Lardo di Colonnata (Speck)	
TIPP: GLAS WEISSER BELGISCHER EOLIDES - 10	
BOUILLABAISSE	34
Bouillabaisse von Nordseefisch – Muscheln – Kartoffel – Rouille – Gruyère-Käse – Toast (F, W, Se, Kr, G, Su)	
TIPP: GLAS BROUILLY – 15	

KINDER – 12 JAHRE

Garnelenkrokette 1 Stück	10
Käsekrokette 1 Stück	9
Fleischbällchen in Tomatensauce, Pommes	18
Hähnchenbrust, Apfelkompott und Pommes	18
Gebratener Fisch, Püree	18

Allergen-Legende

(*)Vegetarisch (**)Veganer

G = Gluten

L = Lupine

N = Nüsse

M = Milch

Su = Sulfite

W = Weichtiere

Se : Sellerie

E = Eier

Mo = Senf

Sch = Meeresfrüchte

So = Soja

V = Fisch

S = Sesamsamen