

Valuas

Hotel - Restaurant - Brasserie - Wijnwinkel - Kroketterie

Vorspeisen

- Kalbs-Tartar, Knollensellerie, Imperial Kaviar (10 Gramm) und Gin Tonic** 47,50 €
Überraschende Präsentation und sehr speziell!
- Tartar Thunfisch, Rettich, Seetang, Ingwer und Teriyaki** 32,50 €
Süß, sauer, frisch, Umami; alles zusammen.
- Gänseleberpastete, Winter Garnituren, Aprikose und Kürbis** 32,50 €
Eine köstliche Pastete mit dunklen Aromen!
- Bisque d'homard** 30,00 €
Unsere namhafte Hummersuppe, serviert mit einem halben Hummer, klumpige Sahne und Kräutern.

Hauptspeisen

- Anjou Taube, rote Rübe, Salat und Zwiebel mit Rhabarber, Bohnen und alten Käse** 35,00 €
Schönes Geflügel mit warmen und frischen Aromen.
- Langustine und Bauchspeck mit Sanddorn Beere, Roter Hase und Seetang** 40,00 €
Wo sich Meer und Land treffen, gibt es besondere Kombinationen.
- Rinderfilet „Stroganoff“ für Sie am Tisch zubereitet (2 Personen)** p. p. 42,50 €
*Speziell für Sie gereiftes Fleisch vom Simmentaler Rind.
Mit einem herrlichen Geschmack und einer schönen Textur, dazu Gemüse und Pommes Frites.*
- Rinderlende, Rotwein Soße, Champignon, Mark, Puffgemüse und Kerbel** 37,50 €
Dry aged und gepökelt Rindfleisch, herrliches geschmackvolles Fleisch.

Käse

- Sortiment aus unserem Buffet** 25,00 €
*Dieses Sortiment wird mit großer Sorgfalt zusammengestellt.
Und das Schöne daran ist, dass Sie am Buffet selbst Ihre Wahl treffen können.*

Dessert

Diese Desserts haben eine Zubereitungszeit von mindestens 20 Minuten, doch das Warten lohnt sich.

- „Poffertjes“ (kleine Eierkuchen) mit Sukkade Frucht, Roter Wein und Zimt** 18,50 €
Das schmelzende Eis über den heißen „Poffertjes“, herrlich!!
- Kiwi, Banana, Löffelbiskuits, „Sôkkerpaek“ und muesli** 18,50 €
Die Aromen vom Hause auf Moderne Weise.
- Soufflé von Joghurt, Mandarine, Milkschokolade und Rosmarin** 18,50 €
Schönes frisches Soufflé mit vollen Aromen mit Garnituren.

Zum Kaffee oder Tee

- Sortiment an Süßigkeiten, um Ihrem Kaffee oder Tee komplett zu machen** p. p. 8,50 €

Valuas

Hotel - Restaurant - Brasserie - Wijnwinkel - Kroketterie

Das Valuas-Menü

Wir bieten Ihnen gerne unser Valuas-Wahl Menü an.

Das Menü besteht aus zwei oder mehr Gängen.

Sie haben die Wahl aus einem Einstiegsmenü aus zwei Gängen zum Mittagessen bis hin zu einem abendfüllenden 9-Gänge-Dinner.

Die Portionierung wird an die Größe des 9-Gänge-Menüs angepasst.

Dieses Menü servieren wir pro Tisch.

Um Ihnen die Qual der Wahl zu erleichtern, können Sie uns auch mitteilen, wie viele Gänge Sie wünschen. Wir stellen Ihnen dann ein schönes Menü zusammen.

Nordseekrabbe, Bouquet Gemüse und Brühe

~

„Ceviche Seebarsch“, Austern, Kaviar und Lauch, Kartoffel und Petersilie

~

Entenleber und Trüffel, Blätterteig, Quitte und Mandel

~

Meerbarbe, Kohl, Kümmel und Minze

~

Heilbutt, Langustine, Kohlrabi, Apfel und Schalotte

~

Hummer und Dimsum von Krauskohl mit Curry

~

Ravioli Kalbshaxe, Sauerampfer, Kalbszunge, Rettich und Stangensellerie

~

„Käseverkostung“

~

Weißer Schokolade, Tamarillo, Blutorange und Schwarzer Pfeffer

und

Apfel, Pistazie, „Kletschop“ und Chartreuse

Preis pro Gang 18,00 €

Eventuelle Anpassungen sind natürlich jederzeit möglich!

Mittagsmenü

Vor – und Hauptspeise, Kaffee oder Tee mit einer Süßigkeit 40,00 € pro Person.