

LA VIE *by Valuas*

Geöffnet von 07:00 Uhr bis 00:00 Uhr.

Pâtisserie

Wird zwischen 10:30 Uhr und 22:00 Uhr serviert

Friandises nach Wahl, pro Stück	1,50 €
Karamell Torte mit Schokolade Soße, Orange und Viennoise	6,50 €
Wiener Biskuit mit Kreme von Vanille, Feigen und Schlagsahne	8,50 €

Snacks

Werden zwischen 11:00 Uhr und 22:00 Uhr serviert

Austern „Fine Claire“	pro Stück	3,50 €
Pistazien Nuss, Schwarze Oliven und Radieschen*	pro Portion	8,50 €
Lang gereifter Bröckelkäse* mit Sirup	pro Portion	7,50 €
Teller Vorderschinken nach Bauernart	pro Portion	10,00 €
Mini-Pizzen mit Belag nach Wahl:	pro Stück	5,00 €
- Pata Negra und Rucola		
- Marinierter Lachs und Rettich		
- Gepökeltes Entrecote und Trüffel		
- Coquille-Tatar und Heringkaviar		
- Tatar mit Tomate, Basilikum und Ricotta*		
Holländische Garnelenkrokette mit Zitronenmayonnaise	pro Stück	5,00 €
Valuas-:“Bitterbal” (frittiertes Rindfleischklößchen) mit Limburger Senf	pro Stück	1,50 €
Käsekrokette mit getrockneten Pflaumen	pro Stück	3,00 €
Knusprige Scampi mit Hoisin-Sauce	pro Stück	4,00 €
Sushi Thunfisch, Nori, knuspriges Gemüse	pro Portion	20,00 €
Brot mit einer Valuas-Rindfleischkrokette und Limburger Senf	pro Portion	6,50 €
Croque-Madame Valuas mit Brioche-Brot, Schinken, Käse, Tomate, Cream Cheese, Salat und Spiegelei	pro Portion	10,00 €
Strammer Max von drei Spiegeleiern mit Schinken, Käse, Roastbeef und Salat	pro Portion	14,50 €
Kroketten-Roulette: fünf verschiedene Krokettengerichte mit Beilagen	pro Portion	25,00 €
Auswahl aus unserem Käseschrank	pro Portion	16,50 €



A la carte

Wird zwischen 12:00 Uhr und 15:00 Uhr und 17.30 Uhr – 22.00 Uhr serviert

Cocktail mit holländischen Garnelen, Toast und Cocktailsauce	17,50 €
Marinierter Lachs und Aal mit Zitrone, Toast und Rettich	17,50 €
Hummersuppe mit Sahne, Schnittlauch und Niederländische Garnelen	Klein: 10,00 € Groß: 15,00 €
Carpaccio Rinderfilet Parmesankäse serviert "unseren Weg"	16,50 €
Kohlrabi mit schwarzen Oliven, Apfel und Zitrone*	15,00 €
Tagessalat, täglich wechselnder Salat	22,50 €
Gänseleber Pastete, Apfel-Birne-Kompote und Brioche Brot	25,00 €
Tournedos von Simmentaler Trockenfleisch, Rotweinsauce, Kartoffelkrokette und grüne Bohnen	37,50 €
Seezunge nach Müllerinnen-Art, Remoulade, Pommes frites und Holländischer Salat	42,50 €
Gemüseravioli mit gelber Tomate, Sellerie und Safran *	20,00 €

Drei-Gänge-Menü

Wird zwischen 12:00 Uhr und 15:00 Uhr und 17.30 Uhr – 22.00 Uhr serviert

Rindertartar mit grünem Salat, pochiertem Ei und Trüffelmayonnaise oder Pastete en Croûte von Kanin mit Senf, Pistazie und Kirsche oder Forellenrillette mit Apfel, Rettich und grünem Kräuterbavarois oder Thunfisch Teriyaki mit Basmati und knusprigem Gemüse ***
½ Rebhuhn, süß-saurer Spitzkohl, Kürbiscrème, Pommes Amade und Bratensoße oder Schweinefilet mit Speck, Zwiebel, Pilz, Knollensellerie, Petersilie mit Senf Hollandaise oder Wachtopf mit Kabeljau, Kartoffel, Lauch und Trüffelbrühe oder Cremige Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Parmesan* ***
Crème Catalan mit Zimt, Orange und langem Finger oder Schlagsahne-Schokoladen-Timbaal mit Ananas-Chutney oder Auswahl aus unserem „Käseschrank“ (Zuschlag von 7,00 €)

39,00 € pro Teller

Mit * gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

