

Chez Getränke

Austern- Creuses Nr . 3

3 Stück

Gratin | Ponzu Soja

12

Austern- Creuses Nr . 3

3 Stück

Schalotte | Merlotessig | schwarzer Pfeffer

10.50

Königlicher belgischer Oscietra-Kaviar 10gr

Blini | Creme fraiche | Schnittlauch

35

Garnelenkrokette

3 Stück

6,95

rendang Krokette

3 Stück

6,50

Menü Chez l'Hêtre

Bei Chez l'Hêtre arbeiten wir ausschließlich mit frischen, hausgemachten Produkten, inspiriert von der Saison und dem, was der Markt zu bieten hat. Unser Küchenteam orientiert sich an den frischen Zutaten, was zu Abweichungen im Menü führen kann.

Um Sie auf eine kulinarische Reise mitzunehmen, haben wir das Chez Moments-Menü zusammengestellt. Jedes Gericht ist ein Genussmoment für sich und unsere Speisekarte kann auf 7 Momente erweitert werden, damit Sie das Beste genießen können, was unsere Küche zu bieten hat.

Im Chez l'Hêtre stehen Ihre Wünsche im Mittelpunkt. Hast du Allergien? Lassen Sie es uns wissen und unser Team wird sein Bestes tun, um Ihre Bedürfnisse zu erfüllen.

Genießen Sie ein unvergessliches Erlebnis im Chez l'Hêtre, wo jeder Moment ein kulinarisches Highlight ist.

Chez Momente

Thunfisch | retich | sambay | Seetang | Limette [1]

Scholle | Fenchel | Kartoffel | Queller | Chorizo [2]

Gamba | Thai-Currysauce | Pak Choi | Sojasprossen [3]

Livar Schweinebauch | Bries | Kimchi | Hoisin- Orangen-Soße [4]

Rindfleisch | Frühlingsrolle | süß Kartoffel | grüner Spargel unagi | [5]

Pawlowa | Basilikum | weiße Schokolade | Himbeersorbet [6]

5 verschiedene Käsesorten | Feigenbrot | Chutney [7]

3 Chez -Momente [1][5][6]	47,50
4 Chez- Momente [1][2][5][6]	56,50
5 Chez- Momente [1][2][3][5][6]	65,95
6 Chez- Momente [1][2][3][4][5][6]	78,50
7 Chez- Momente [1][2][3][4][5][6][7]	86,50

Käse statt Dessert 6,95 Aufpreis

Wenn Sie ein anderes Gericht aus der Speisekarte wählen, kann ein Aufpreis anfallen.

HUMMERMENÜ

Halber Hummer [1]

Knoblauch | Ricard | Salat

Hummerbiskuit [2]

Rouille | Krebse | . Frühlingszwiebel

Gambas [3]

Pak Choi | . Sojasprossen | Thai-Curry

Halber Hummer [4]

Muschelsauce | saisonales Gemüse

Süßes Dessert [5]

Optional

Oder

Käse

5 Käsesorten mit Feigenbrot und Fruchtchutney

3-Gänge-Menü[1][4][5] 67,50

4-Gänge-Menü [1][2][4][5] 74,50

5-Gänge-Menü[1][2][3][4][5] 85

Käse statt Dessert 6,95 Aufpreis

Wenn Sie ein anderes Gericht aus der Speisekarte wählen, kann ein Aufpreis anfallen

A LA CARTE

VORSPEISE

Buratta

Tomatenkompott | Basilikumeis | Aceto | Mandel

15,95

Thunfisch

Rettich | sambai | Seetang | Limette

16,95

Carpaccio

Parmesan | Trüffel | marinierte Tomate | Rucola

16,95

A LA CARTE

FORTGESCHRITTENE KURSE

Livar- Schweinebauch – Kalbsbries (klassisch)

Kimchi | Hoisin -Orangen-Soße

21.50

Gambas (klassisch)

Thai-Currysauce | Pak Choi | Bohnensprossen

17.50

Schollenfilet

Kartoffel | Queller | Fenchel | Choriso

16,95

Hummerbiskuit

Rouille | Krebse | . Frühlingszwiebel

11,95

A LA CARTE

HAUPTGANG

Rinderfiletsteak

Grüner Spargel | süß Kartoffel | Frühlingsrolle | unagi

32,50

Kabeljau

Grüner Spargel | Risotto | Soße Creme fraiche

29.50

Tournedos 180gr (klassisch)

Kartoffel | Gemüse der Saison | Pfeffer sauce

34,50

Tarte Tatin

Sommerrüben | Ziegenkäse aus Bokkensprong | Rucola

27.50

A LA CARTE

NACHSPEISEN

Pawlowa

Weißer Schokolade | Basilikum | Himbeersorbet

13.50

Käse

5 verschiedene Käsesorten | Feigenbrot | Chutney

16

Frikandel-Spezial (*klassisch*)

Schokolade | Fruchtcurry | Champagnerausflüge

14.65

Friandisiert

4 Stück

7,95