



„Chef's Choice“: Lassen Sie sich von Florian Ohlmann mit einem klassischen oder vegetarischen 5-Gang Menü verführen. Bestehend aus je drei Gerichten, einem Gang mit unserem wunderbaren Käse von Maître Affineur Bernard und Jean Francois Antony sowie einem Dessert aus unserer hauseigenen Lido Pâtisserie. Unser Service informiert Sie gerne über die tagesfrischen Menüs.

“Chef's Choice“: Get seduced by Florian Ohlmann with a classic or a vegetarian 5-course menu. This includes three dishes, one course with our wonderful cheese of Maître Affineur Bernard and Jean Francois Antony as well as a dessert from our Lido patisserie. Our service team is pleased to inform you about the menus of the day.

Les Intouchables

Hummer Bisque Hummer in Salzbutterm pochiert, Curry, Kokos <i>Lobster Bisque soup Lobster poached in salted butter, curry, coconut</i>	28
La pleine mer Tagesfrischer Fisch aus nachhaltigen Fängen kleiner Boote aus der Bretagne und Oosterschelde <i>La pleine mer Daily fresh caught fish from small fishing boats, instantly delivered from Brittany or Eastern Scheldt</i>	98
La ferme Geflügel von erstklassigen Züchtern aus Frankreich und Deutschland <i>La ferme Best of poultry farms from France and Germany</i>	88
La rôtisserie Herzstück unserer Küche: große Fleischstücke an der Flammenwand langsam und schonend gegrillt <i>La rôtisserie Heart of our kitchen: Slowly and gently cooked big pieces of meat from a special flaming oven</i>	78
Omlette norvégienne Für 2 Personen <i>Omlette norvégienne For 2 persons</i>	19 p.P.
Millefeuille comme à Paris Für 2 Personen <i>Millefeuille comme à Paris For 2 persons</i>	19 p.P.

Les Entrées

„Millefeuille“ von eingelegtem Butternut Kürbis Süß-saure Essig-Quitte, orientalischer Gewürz-Sablé <i>„Millefeuille“ of pickled Butternut pumpkin Sweet-sour vinegar quince, oriental spice-sablé</i>	21
Knusper Tartelette von bunten Beten Ziegenkäse vom Hof Nilgen Schmitz, gepfefferte Karamell-Pistazien <i>Crispy Tartelette of mixed beets Goat cheese from Nilgen Schmitz farm, peppered caramell pistacios</i>	23
Roher Gelbflossenthunfisch in Zitrusfrucht-Emulsion mariniert Eingelegter Rettich, Gurke <i>Raw yellow tail tuna marinated with citrus flavors Pickled radish, cucumber</i>	28
Gegrillter skandinavischer Kaisergranat Sot-l'y-laisse mit Mango, Kokos, Curry eingekocht <i>Grilled Scandinavian Langoustine Sot-l'y-laisse with mango, coconut, curry</i>	39
Imperial Wachtel mit Preiselbeeren Geräucherte Gänseleber, Met-Sauce, Sellerie, Haselnüsse <i>French quail with cranberries Smoked goose liver, mead-sauce, celery, hazelnuts</i>	32

Les Poissons

Geangelter Wolfsbarsch Mit Sesam gebraten, Kichererbsen, Chorizo, Paprika, Anchovis <i>Line caught sea bass roasted with sesame Chickpeas, spanish chorizo, bell pepper, anchovies</i>	46
Seezunge, kleine Garnelen, Muscheln aus der Oosterschelde Sellerie, Fenchel, reduzierte Nage mit Algenbutter <i>Sole, shrimps and shellfish from Eastern Scheldt Celery, fennel, reduction of seaweed butter</i>	48
Hummer „bleu“ in Gewürzbutter pochiert Zwerg-Karotten, Graupen, Dattelsalat, hausgemachtes Faisselle <i>Lobster „bleu“ poached in herbal butter Young carrots, pearl barley, salad of dates, homemade faisselle</i>	68

Les Viandes

Filet vom Blonde d'Aquitaine Kalb Mit kleinen Wurzeln von Seibolds Feldern, Sauce Mousseline mit Nussöl aromatisiert <i>Fillet of Blonde d'Aquitaine calf Indigenous turnips of Seibold's fields, sauce mousseline and nut oil</i>	46
Rücken vom Eifel Reh Im Sautoir gebraten, spätherbstliche Gemüse, Moosbeeren, Sauce Grand Veneur <i>Roasted back of venison from the Eifel Autumn vegetables, cranberries, sauce grand veneur</i>	52
Etouffé Taube mit Reineclauden Senf An der Rôtisserie gebraten, eingekochte Zwiebeln, Fois gras-Oliven-Vinaigrette <i>Etouffé pigeon and green plum mustard Roasted on the spit, preserved onions, fois gras-olive-vinaigrette</i>	48

Les Végétariennes

Waldpilze im Ofen knusprig gebacken Confierte milde Zwiebeln aus den Cévennes, gereifter Beaufort, Trüffel <i>Mushrooms crispy baked from the oven Slowly cooked, mild onions from Cévennes, matured Beaufort cheese, truffles</i>	38
Kartoffel Agnolotti mit schwarzem Knoblauch aromatisiert Pikanter Sud mit Piment d'Espelette <i>Potato Agnolotti with black garlic Spicy broth of Piment d'Espelette</i>	29

Les Desserts et Fromages

Confierte Äpfel aus den Gärten von Schloss Dyck Walnussbiskuit, Toffee, Walnuss-Ahornsirup-Eis <i>Slowly cooked apples from the gardens of Château Dyck Walnut bisquit, Toffee, walnut maple syrup ice cream</i>	18
Granatapfel mit Valrhona-Gianduja-creme gefüllt Dörrpflaumen-Zimtblüten-Eis <i>Pomegranate filled with Valrhona-Gianduja cream Prune cinnamon blossom ice cream</i>	18
Rohmilchkäse von Maître Affineur Bernard und Jean-François Antony <i>Raw milk cheese selection of Maître Affineur Bernard and Jean-François Antony</i>	21