



Château RSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

Starters

Marbré de Foie d'Oie ^{1, 5, 12}

Aux raisins de Corinthe, poivre vert et pain brioché

Marbled goose liver with currants grappes, green pepper and brioche bread

Gänseleber mit Johannisbeeren, grüner Pfeffer und Brioche-Brötchen

Terrine van ganzenlever met rozijnen, groene peper en suikerbrood

Calamars ²

Poêlés, poivrons confits et caviar d'aubergine

Pan-fried squid, candied peppers and eggplant caviar

Gebratener Tintenfisch, kandierte Paprika und Auberginenkaviar

Gebakken inktvis, zolf van aubergine en gekonfijte rode paprika

Terrine d'aile de raie ⁴

Câpres, persil plat et citron

Stingray wing terrine, capers, flat-leaf parsley and lemon

Stachelrochen-Flügel-Terrine, Kapern, glatte Petersilie und Zitrone

Terrine van roggeveugel met kappertjes, bladpeterselie en citroen

Panzanella de tomates de couleur ^{1, 10}

Olives, basilic et croûtons de pain

Coloured tomato panzanella, olives, basil and bread croutons

Panzanella aus bunten Tomaten, Oliven, Basilikum und Brotcroutons

Gemengde tomatensalade met olijven en basilicum

Carpaccio de canard ^{5, 8, 10}

Mariné aux cinq poivres, fruits secs et roquette

Carpaccio of duck fillet, marinated with five peppers, dried fruit and arugula

Carpaccio aus Entenfilet, mariniert mit fünf Paprikaschoten, Trockenobst und Rucola

Carpaccio van eend met vijf pepers, gedroogd fruit en rucola



Château
RSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

Main Courses

Entrecôte de Bœuf Irlandaise ^{1, 7, 9, 12}

Légumes de saison et sauce au vin rouge

Irish beef steak with seasonal vegetables and red wine sauce
Irin Rinder-Entrecote mit saisonalem Gemüse und Rotweinsauce
Ierse tussenrib met rode wijnsaus en seizoengroenten

Suprême de poularde à la bière « Kriek » ^{1, 7, 12}

Sauce aigre douce, cerises et jeunes carottes

Supreme of poularde cooked with «Kriek» beer, sweet and sour sauce, cherries and young carrots
Höchste Poularde, gekocht mit «Kriek»-Bier, süß-sauerer Sauce, Kirschen und jungen Karotten
Supreme van hoevekip, zoetzure saus van Kriek, zoetzure saus, kersen en jonge wortelen

Rouget-barbet méditerranéen ^{4,7,10,11}

Tomate et mozzarella

Mediterranean red mullet with tomatoes and mozzarella
Mittelmeer-Rotbarbe mit Tomaten und Mozzarella
Zeebarbeel tomaat-mozzarella

Filet de maigre poêlé ^{2, 4, 7}

Compotée de rhubarbe et son beurre blanc au champagne

The lean fried fillet, stewed rhubarb and its white butter with champagne
Das gebratene Filet vom Adlerfisch, Rhabarber-Kompott und seine weiße Butter mit Champagner
Ombervis, gestooftde rabarber en zijn witte boter met champagne

Wok de légumes ^{5, 6, 7, 11}

Polenta grillée et son jus de Nori

Vegetable wok, grilled polenta and Nori juice
Gemüse-Wok, gegrillte Polenta und Nori-Saft
Wok van groenten met gegrild polenta en saus van Nori



Château
RSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

Desserts

Assortiment de fromages affinés ^{7, 8}

Fruits secs

Cheese and dried fruit platter

Unser raffiniertes Käsesortiment mit Trockenfrüchten

Ons fijn kaas assortiment en drogen vruchten

Tarte citron revisitée ^{1, 3, 7}

Lemon tart revisited

Zitronentörtchen nach Art des Hauses

Citroen taart new Style

Café Liégeois au gin Hendricks ^{7, 12}

Café Liégeois with Hendricks gin

Lütticher Kaffee mit Hendricks Gin

Ijskoffie met Hendricks gin

Soupe de fraises au porto ^{3, 7, 8}

& sa glace vanille

Strawberry soup with porto and vanilla ice cream

Erdbeersuppe mit Porto und Vanille-Eiscreme

Aardbeien soep met Porto en vanille-ijs

Dame blanche revisitée ^{3, 7, 8}

Dame Blanche revisited

Dame Blanche Art des Hauses

Dame Blanche new Style

Moelleux au chocolat ^{1, 3, 5, 7, 8}

& Cœur au chocolat blanc

Chocolate lava cake with white chocolate heart

Schokoladenvulkan mit weißes Schokoladenherz

Moelleux van chocolade met hart van witte chocolade



Château RSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

Plat unique • Single dish **35,00 €**
Plat du jour enfant • Kid's dish of the day **15,00 €**

Menu en 2 services • 2-course Menu **45,00 €**
Entrée, plat ou plat, dessert au choix • choice of starter, main or main, dessert

Sélection de vins • Wine Pairings **+15,00 €**

Menu en 3 services • 3-course Menu **55,00 €**
Entrée, plat, dessert au choix • Choice of starter, main & dessert

Sélection de vins • Wine Pairings **+20,00 €**

Menu en 4 services • 4-course Menu **65,00 €**
Entrée, plat, fromage et dessert au choix • Choice of starter, main, cheese selection & dessert

Sélection de vins • Wine Pairings **+25,00 €**

Menu en 5 services • 5-course Menu **75,00 €**
2 entrées, plat, fromage et dessert au choix • Choice of 2 starters, main, cheese selection & dessert

Sélection de vins • Wine Pairings **+30,00 €**