

Amuses

Krosse Hühnerhaut mit Schnittlauch und Frischkäse

Roulade von Sauerkraut mit Speck

Schnecke in Kräuterbutter

Vorspeisen

½ Dz. Austern -

3 Gillardeau & 3 Fines de Claires

oder

Assiettes Gourmandes: Gänseleber,
Terrine, Steinpilze, King Crab, Rübchen,

Calamar à la Romana, Oysterleave,
Hühnerfond, Wildlachs, Trüffel etc.

oder

Ausgelöster halber Hummer, klare

Soyasauce, Yuzu und Kohlrabi

oder

Jakobsmuscheln, Kopfsalat
und Osietra Caviar 15g + 25€

oder

Roasbeef US – Beef, Nudeln und

weiße Alba Trüffel 10g + 25€

Sorbet

Hauptgänge

Rotbarbe aus dem Mittelmeer,
pochiertes Ei, Aubergine & Pistazie
oder

Bourride vom Wolfsbarsch mit
Muscheln, Safran & Noilly Prat
oder

Cordon Bleu vom Perlhuhn mit Pistou &
Gänseleber gefüllt, Schwarzwurzel
oder

Rehrücken, Birne, Linsen und Cassis

Käsewagen

vom Affineur „Gregory de Liège“

Dessert

Apfeltarte mit Crème fraîche
& Cocos – Zitronengras - Eis

6 Gänge – 110

2 Vorspeisen, 1 Fischgang, Sorbet,
1 Fleischgang, Käse & Dessert

5 Gänge – 98

2 Vorspeisen, Sorbet,
1 Hauptgang, Käse & Dessert

4 Gänge – 86

2 Vorspeisen, Sorbet, 1 Hauptgang,
Käse oder Dessert

3 Gänge – 74

1 Vorspeise, Sorbet, 1 Hauptgang,
Käse oder Dessert

Die Größen der Portionen sind
bei allen Menüvarianten gleich.

Gerne informieren wir Sie, auf Wunsch, zu
kennzeichnungspflichtigen Allergenen.

Liebe Gäste,
hier rechts bieten wir Ihnen einige
Klassiker der Französischen Küche an.

Für eine à la Carte Portion berechnen wir
den linken Preis.

Bei einem Austausch innerhalb des
Menüs berechnen wir den rechten Preis
zusätzlich zum Menüpreis.

*„Classique ou moderne, il n'y a qu'une
seul cuisine.....la bonne“* Paul Bocuse

*Klassisch oder modern, es gibt nur eine
Küche.....die gute* Paul Bocuse

Fischsuppe, Fisch, Rouille & Käse 36,5/18€

Kartoffel Moscovich mit Spinat &
25 gr. Caviar Osietra 59/30€

Gänseleberterrine, Brioche & Confit 25,5/10€

Steinbutt, Lavendel & Champagner 43,5/25€

Kalbsniere mit Kapern & Speck 34,5/18€

Ente aus dem Ofen, wie Klaus sie liebt 31,5/15€

Charolais Rinderfilet, Thymian, Sellerie 38,5/22€

US Rib Eye 300gr, Knoblauchbutter 45,5/26€

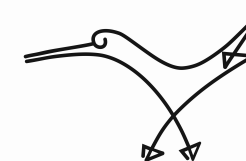
Käse vom Wagen 18,50/12€

Schokoladenmousse 55 & 70% Valrhona 14,50/9€

Klassische Crème Brûlée 14,50/9€

Café Liègeois 14/9€

Feiner, dünner, warmer Apfelkuchen 17,5/12€



Est^d 1981

Restaurant
LA BECASSE
Aachen