



MOULIN DE DAVERDISSE

VENISON WALK

GAME TERRINE

JERUSALEM ARTICHOKE CONDIMENT,
LINGONBERRIES AND LINGONBERRY JUICE WITH MUSTARD

WILD TERRINE, TOPINAMBUR-CONDIMENT,
PREISELBEEREN UND PREISELBEERSAFT MIT SENF

GAME CONSOMMÉ

POACHED FOIE GRAS ESCALOPE, KALE
WILD CONSOMMÉ, POCHIERTE FOIE-GRAS-ESCALOPE, GRÜNKOHL

DOE Tournedos, Poivrade Sauce

BUTTERNUT SQUASH VARIATIONS, ENDIVE MEUNIÈRE, POMME DAUPHINE

HIRSCHKUH-TOURNEDOS, SAUCE POIVRADE, VARIATION VOM
BUTTERNUSSKÜRBIS, CHICORÉE MEUNIÈRE, POMME DAUPHINE

VALRHONA CARAÏBES CHOCOLATE MACARON

WHISKY VANILLA ICE CREAM, BITTER COCOA JELLY

MACARON MIT VALRHONA-SCHOKOLADE CARAÏBES,
VANILLEEIS MIT WHISKY, GELEE VON BITTEREM KAKAO

MENU WITH TERRINE, DOE AND DESSERT: €49

FULL MENU: €59



MOULIN DE DAVERDISSE

SEA WALK

SCALLOP CARPACCIO

BLACK RADISH, CITRUS, PONZU, POPPY SEED OIL

CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL, SCHWARZER
RETTICH, ZITRUSFRÜCHTE, PONZU, MOHNÖL

GRILLED SEA BREAM

KOMBU SEAWEEED BROTH, MUSHROOMS AND PAK CHOI

GEGRILLTE DORADE, KOMBU-ALGENBRÜHE, PILZE UND PAK CHOI

PIKE-PERCH FILLET, LOVAGE JUS WITH WHITE MISO

CELERIAC AND PARSNIP PURÉE, BRUSSELS SPROUTS,
FRIED PARSNIP, VITELLOTTE POTATO

ZANDERFILET, LIEBSTÖCKEL-JUS MIT WEISSEM
MISO, SELLERIE-PASTINAKEN-PÜREE, ROSENKOHL,
FRITTIERTE PASTINAKE, VITELLOTTE-KARTOFFEL

PINEAPPLE, PAPAYA & MANGO

TONKA BEAN JELLY, COCONUT MILK SORBET

ANANAS, PAPAYA & MANGO, TONKABOHNEN-GELEE, KOKOSMILCHSORBET

MENU WITH CARPACCIO, PIKE-PERCH AND DESSERT: €49

FULL MENU: €59



MOULIN DE DAVERDISSE

VEGETAL WALK

GRILLED LEEKS WITH NORI LEAVES

SMOKED TOFU WITH SESAME AND ALMOND, SMOKED OIL VINAIGRETTE

GEGRILLTER LAUCH MIT NORIBLÄTTERN, GERÄUCHERTER
TOFU MIT SESAM UND MANDEL, VINAIGRETTE MIT RAUCHÖL

ONION SOUP REVISITED

COMTÉ AND WALNUT CREAM, ROASTED ONION, CLEAR ONION JUS

NEUINTERPRETATION DER ZWIEBELSUPPE, COMTÉ-WALNUSS-CREME,
GERÖSTETE ZWIEBEL, KLARER ZWIEBELJUS

CRISP BUCKWHEAT GALETTE & MATURED SHEEP'S CHEESE

ROASTED BUTTERNUT SQUASH, TOASTED PUMPKIN SEEDS,
HAZELNUT EMULSION

KNUSPRIGE BUCHWEIZENGALETTE
& GEREIFTER
SCHAFSKÄSE, GERÖSTETER BUTTERNUSSKÜRBIS,
GERÖSTETE KÜRBISKERNE, HASELNUSSEMULSION

FIG PUFF PASTRY

ALMOND MILK DIPLOMAT CREAM, ANISEED COMPOTE

FEIGEN-BLÄTTERTEIG, DIPLOMATENCREME MIT MANDELMILCH, ANIS-KOMPOTT

MENU WITH LEEKS, GALETTE AND DESSERT: €46

FULL MENU: €56

INFORMATION ON THE ALLERGENS IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON THE LAST PAGE. PRODUCT COMPOSITION MAY
VARY FROM TIME TO TIME.



MOULIN DE DAVERDISSE

GASTRONOMIC WALK

MENU SERVED FOR THE WHOLE TABLE ONLY

LAST ORDERS: 1 PM AND 8 PM

HAM PERSILLADE WITH FINE HERBS

SMOKED EEL, WATERCRESS, POTATO CRISP

FINE BLACK RADISH RAVIOLI WITH LOBSTER

SHELLFISH CREAM, WALNUT OIL, CRUNCHY RADISH

WILD DUCK FILLET

CLOVE-ROASTED ONIONS, CHANTERELLES,
YOUNG WILD BOAR HAM, CHICORY JUS

RASPBERRY & HIBISCUS GRANITA

FAWN NOISETTE, GRAND VENEUR SAUCE

SALSIFY, CANDIED BEETROOT,
POTATO CROQUETTE WITH CHESTNUTS

RUM BABA

LIGHT VANILLA CREAM,
PEAR POACHED IN SPICED RED WINE

MENU: €75



MOULIN DE DAVERDISSE

GASTRONOMISCHE WANDERUNG

MENÜ NUR FÜR DEN GESAMTEN TISCH
LETZTE BESTELLUNG: 13 UHR UND 20 UHR

SCHINKEN-PERSILLADE MIT FEINEN KRÄUTERN
GERÄUCHERTER AAL, BRUNNENKRESSE, KARTOFFELKROKANT

FEINE RAVIOLI VOM SCHWARZEN RETTICH MIT HUMMER
KRUSTENTIERCREME, WALNUSSÖL, KNACKIGER RETTICH

WILDENTENFILET
MIT NELKEN GERÖSTETE ZWIEBELN, PFIFFERLINGE,
FRISCHLINGSSCHINKEN, ZICHORIEN-JUS

GRANITÉ VON HIMBEERE & HIBISKUS

HIRSCHKALB-NOISETTE, SAUCE GRAND VENEUR
SCHWARZWURZELN, KONFIERTE ROTE BETE,
KARTOFFELKROKETTE MIT MARONEN

BABA AU RHUM
LEICHTE VANILLECREME,
IN ROTWEIN UND GEWÜRZEN POCHIERTE BIRNE

MENÜ: 75 €



MOULIN DE DAVERDISSE

ALLERGENS / ALLERGENE

OUR DISHES ARE PREPARED IN A KITCHEN THAT HANDLES ALL ALLERGENS: TRACES MAY BE PRESENT IN ANY DISH.

UNSERE GERICHTE WERDEN IN EINER KÜCHE ZUBEREITET, IN DER ALLE ALLERGENE VERARBEITET WERDEN: SPUREN SIND IMMER MÖGLICH.

PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGY ON ARRIVAL / BITTE TEILEN SIE UNS ALLERGIEN BEI IHRER ANKUNFT MIT.

VENISON WALK

GAME TERRINE

GLUTEN · EGGS · MILK · NUTS · MUSTARD

GAME CONSOMMÉ

EGGS · CELERY

DOE Tournedos, Poivrade Sauce

GLUTEN · EGGS · MILK · CELERY

VALRHONA CARAÏBES CHOCOLATE

MACARON

GLUTEN · EGGS · MILK · NUTS · SOY

SEA WALK

SCALLOP CARPACCIO

MOLLUSCS · FISH · GLUTEN · SOY

GRILLED SEA BREAM

FISH · GLUTEN · SOY · SESAME

PIKE-PERCH FILLET, Lovage Jus with White Miso

FISH · GLUTEN · SOY · MILK · CELERY

PINEAPPLE, PAPAYA & MANGO

MILK · NUTS

VEGETAL WALK

GRILLED LEEKS WITH NORI LEAVES

SOY · SESAME · NUTS · MUSTARD

ONION SOUP REVISITED

GLUTEN · MILK · NUTS · CELERY

CRISP BUCKWHEAT GALETTE & MATURED SHEEP'S CHEESE

GLUTEN · EGGS · MILK · NUTS

FIG PUFF PASTRY

GLUTEN · EGGS · MILK · NUTS

GASTRONOMIC WALK

HAM PERSILLADE WITH FINE HERBS

FISH · GLUTEN · MUSTARD

FINE BLACK RADISH RAVIOLI WITH LOBSTER

GLUTEN · CRUSTACEANS · EGGS · MILK · NUTS · CELERY

WILD DUCK FILLET

MILK · CELERY

RASPBERRY & HIBISCUS GRANITA

NO ALLERGENS IDENTIFIED

FAWN NOISETTE, GRAND VENEUR SAUCE

GLUTEN · EGGS · MILK · CELERY

RUM BABA

GLUTEN · EGGS · MILK

GLUTEN / GLUTEN · CRUSTACEANS / KREBSTIERE · EGGS / EIER · FISH / FISCH · PEANUTS / ERDNÜSSE · SOY / SOJA · MILK / MILCH · NUTS / SCHALENFRÜCHTE · CELERY / SELLERIE · MUSTARD / SENF · SESAME / SESAM · LUPIN / LUPINEN · MOLLUSCS / WEICHTIERE