

belsers Mittagstisch

Freitag, 28. August 2026

Suppe

Curry Zitronengras Suppe

Gebratene Garnele | Kokosschaum Haube | Zuckerschoten Juliene
9,50

Vorspeise

Kleiner Sommersalat

Gebratene Pfifferlinge | Ziegenfischkäsecreme | karamellisierte
Haselnüsse
7,50

Nachspeise

Zweierlei von der Schokolade

Ganache von 54,5% belgischer Schokolade | Weiße schokoladen
Ganache | Mango Sorbet
7,50

Niedergegarter Lachs

Graupenrisotto | Erbsen | Weißweinschaum
22,50

Pfifferlings Risotto

Gebratene Pfifferlinge | mit Parmesan verfeinert
16,50

Belsers NEWS

Wine and Dine mit Gerard Bertrand

Am 24. & 25.09 im Belsers Restaurant

Weitere Infos erhalten Sie online auf www.belsers.com

belsers Mittagstisch

Freitag, 28. August 2026

Suppe

Curry Zitronengras Suppe

Gebratene Garnele | Kokosschaum Haube | Zuckerschoten Juliene
9,50

Vorspeise

Kleiner Sommersalat

Gebratene Pfifferlinge | Ziegenfischkäsecreme | karamellisierte
Haselnüsse
7,50

Nachspeise

Zweierlei von der Schokolade

Ganache von 54,5% belgischer Schokolade | Weiße schokoladen
Ganache | Mango Sorbet
7,50

Niedergegarter Lachs

Graupenrisotto | Erbsen | Weißweinschaum
22,50

Pfifferlings Risotto

Gebratene Pfifferlinge | mit Parmesan verfeinert
16,50

Belsers NEWS

Wine and Dine mit Gerard Bertrand

Am 24. & 25.09 im Belsers Restaurant

Weitere Infos erhalten Sie online auf www.belsers.com