



LA DUCHESSE

HOTEL EUROSTARS
MONTGOMERY

* * * * *



EUROSTARS
HOTELS



ENTREES

VELOUTE DE LEGUME DU JOUR (v)	8,00 €
GRILLADE DE LEGUMES (v)	11,00 €
CREVETTES GRILLEES AVEC MAYONNAISE DE SESAME Allergènes: Sesame, Poisson, Fruits de Mer	12,00 €
ASPERGES BRAISEES, FEVES CONFITES, ŒUF 63° ET JAMBON IBERIQUE Allergènes: Oeuf	14,00 €
LINGOT DE FOIE GRAS ET FROMAGE DE CHEVRE AVEC POMME CARAMELISEE Allergènes: Lait, Gluten	14,00 €
JAMBON IBERIQUE AVEC TOMATE RAPEE	18,00 €
SALADE DE SAISON AVEC POUSES ET FRUITS Allergènes: Fruits Secs	14,00 €
SALADE CESAR AVEC POULET CROUSTILLANT ET PARMESAN Allergènes: Gluten, Oeuf, Lait	16,00 €
PATES TROFIE AVEC AUBERGINES, COURGETTES ET TOMATES CERISE Allergènes: Oeuf, Gluten	14,00 €
RISOTTO DE VOLAILLE ET CHAMPIGNONS (15min) Allergènes: Lait	14,00 €
RIZ NOIR AVEC CALAMARS EN TENPURA (15min) Allergènes: Poisson, Fruits de Mer, Gluten	15,00 €

DAME BLANCHE (v) Allergènes: Gluten, Lait	7,00 €
MILLE-FEUILLES DE MOUSSE DE POMMES AVEC FRAISES (v) Allergènes: Gluten, Lait	7,00 €
PRALINEE AVEC COULIS DE MANGUE ET EPONGE AU CHOCOLAT BLANC (v) Allergènes: Gluten, Lait, Fruits Secs, Oeuf	7,00 €

VIANDES ET POISSONS

ENTRECOTE GRILLEE AVEC POMMES DE TERRE FAÇON PUENTE NUEVO ET SAUCE AU POIVRE ROSE Allergènes: Lait	22,00 €
MAGRET DE CANARD SUR PUREE DE MAÏS ET CAROTTES Allergènes: Lait	24,00 €
PLUME IBERIQUE AVEC RISOTTO DE POMMES DE TERRE DOUCES ET CREME DE PETITS POIS Allergènes: Lait	25,00 €
JARRET D'AGNEAU, PUREE DE PANAIS ET POMME CARAMELISEE Allergènes: Lait	26,00 €
CABILLAUD A BASSE TEMPERATURE AVEC SAUCE AUX EPINARDS ET PUREE DE POMMES DE TERRE Allergènes: Poisson, Lait	19,00 €
DOS DE MAQUEREAU AVEC MIETTES ET MAYONNAISE DE POIVRONS DE PIQUILLO Allergènes: Poisson, Lait, Fruits Secs, Gluten	19,00 €
POULPE BRAISE AVEC PUREE DE CAROTTES VIOLETTES ET POTIRON INFUSIONNEE Allergènes: Poisson, Lait	21,00 €
SAUMON AVEC SAUCE AU FROMAGE DE CHEVRE ET COUSCOUS DE BETTERAVE Allergènes: Poisson, Fruits Secs, Lait, Gluten	23,00 €

DESSERTS

BROWNIE MAISON DUCHESSE AVEC GLACE AU MOKA (v) Allergènes: Gluten, Lait	7,00 €
SALADE DE FRUITS FRAIS AVEC SOUPE DE NOIX DE COCO ET GINGEMBRE (v) Allergènes: Lait	7,00 €
ASSIETTE DE FROMAGES ESPAGNOLS (v) Allergènes: Gluten, Lait	16,00 €



VOORGERECHTEN

GROENTEROOMSOEP VAN DE DAG (v)	8,00 €
GEGRILDE GROENTEN (v)	11,00 €
GEGRILDE GARNALEN MET SESAMMAYONAISE Allergenen: Sesam, Vis, Schelpdier	12,00 €
GEGRILDE ASPERGES, GEKONFIJTE BONEN, EI OP 63° EN IBERISCHE HAM Allergenen: Ei	14,00 €
BLOK FOIE MET GEITENKAAS EN GEKARAMELISEERDE APPEL Allergenen: Melk, Gluten	14,00 €
IBERISCHE HAM MET GERASPTE TOMAAT	18,00 €
SEIZOENSSALADE MET SCHEUTEN EN FRUIT Allergenen: Noten	14,00 €
CAESARSALADE MET KROKANTE KIP EN PARMEZAANSE KAAS Allergenen: Gluten, Ei, Melk	16,00 €
TROFIE MET AUBERGINE, COURGETTE EN KERSTOMAAJTJES Allergenen: Ei, Gluten	14,00 €
RISOTTO MET GEVOGELTE EN PADDENSTOELEN (15min) Allergenen: Melk	14,00 €
ZWARTE RIJST MET CALAMARES IN TEMPURA (15min) Allergenen: Vis, Schelpdier, Gluten	15,00 €

DAME BLANCHE (v) Allergenen: Gluten, Melk	7,00 €
BLADERDEEGGEBAK MET APPELMOUSSE EN AARDBEIEN (v) Allergenen: Gluten, Melk	7,00 €
PRALINÉ-IJS MET MANGOCOULIS EN CAKE VAN WITTE CHOCOLADE (v) Allergenen: Gluten, Melk, Noten, Ei	7,00 €

VLEES EN VIS

GEGRILDE ENTRECÔTE MET AARDAPPELEN EN ROZE PEPPERSAUS Allergenen: Melk	22,00 €
MAGRET VAN EEND OP MAÏSPUREE EN WORTELTJES Allergenen: Melk	24,00 €
IBERISCH VARKENSVLEES MET RISOTTO VAN ZOETE AARDAPPEL EN ERWTENCRÈME Allergenen: Melk	25,00 €
LAMSBOUT MET PASTINAAPPUREE EN GEKARAMELISEERDE APPEL Allergenen: Melk	26,00 €
ZACHT GEGAARDE KABELJAUW MET SPINAZIESAUS EN AARDAPPELPUREE Allergenen: Vis, Melk	19,00 €
MAKREELFILETS MET MIGAS EN MAYONAISE VAN PIQUILLOPEPERS Allergenen: Vis, Melk, Noten, Gluten	19,00 €
GEGRILDE INKTVISARM MET PUREE VAN PAARSE WORTEL EN POMPOEN IN WIJN Allergenen: Vis, Schelpdier, Melk	21,00 €
ZALM MET GEITENKAASSAUS EN BIETENCOUSCOUS Allergenen: Vis, Noten, Melk, Gluten	23,00 €

DESSERTEN

HUISGEMAAKTE BROWNIE DUCHESSE MET MOKKA-IJS (v) Allergenen: Gluten, Melk	7,00 €
VERSE FRUITS LADE MET KOKOS- EN GEMBERSOEP (v) Allergenen: Melk	7,00 €
SPAANSE KAASTAFEL (v) Allergenen: Gluten, Melk	16,00 €



VORSPEISEN

GEMÜSECREME DES TAGES (v)	8,00 €
GEGRILLTES GEMÜSE (v)	11,00 €
GEGRILLTE GARNELN MIT SESAM-MAYONNAISE Allergene: Sesam, Fisch, Schaltier	12,00 €
GEGRILLTE SPARGEL, KANDIERTE BOHNEN, 63° EI UND SPANISCHER SCHINKEN Allergene: Ei	14,00 €
FOIE GRAS UND ZIEGENKÄSE MIT KANDIERTEM APFEL Allergene: Milch, Gluten	14,00 €
SPANISCHER SCHINKEN MIT GERIEBENER TOMATE	18,00 €
SALAT DER SAISON MIT SPROSSEN UND OBST Allergene: Nüsse	14,00 €
CAESAR SALAD MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHENFLEISCH UND PARMESANKÄSE Allergene: Gluten, Ei, Milch	16,00 €
TROFIE MIT AUBERGINE, ZUCCHINI UND CHERRY-TOMATEN Allergene: Ei, Gluten	14,00 €
RISOTTO MIT GEFLÜGEL UND PILZEN (15min) Allergene: Milch	14,00 €
SCHWARZER REIS MIT TEMPURA-TINTENFISCH (15min) Allergene: Fisch, Schaltier, Gluten	15,00 €

DESSERT

DIE WEISSE DAME (v) Allergene: Gluten, Milch	7,00 €
BLÄTTERTEIG MIT APFEL-ERDBEER-MOUSSE (v) Allergene: Gluten, Milch	7,00 €
EIS-PRALINE MIT MANGO-COULIS UND BISKUIT AUS WEISSER SCHOKOLADE (v) Allergene: Gluten, Milch, Nüsse, Ei	7,00 €

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE

ENTRECOTE VOM GRILL MIT KARTOFFELN NACH ART PONT NEUF UND ROSA PFEFFERSOSSE Allergene: Milch	22,00 €
ENTENBRUST AUF MAIS-PÜREE MIT JUNGEN MÖHREN Allergene: Milch	24,00 €
FLEISCH VOM SPANISCHEN SCHWEIN MIT SÜSSKARTOFFELN-RISOTTO UND ERBSENCREME Allergene: Milch	25,00 €
LAMMKEHLE, PASTINAKEN-PÜREE UND KANDIERTEM APFEL Allergene: Milch	26,00 €
KABELJAU, ZUBEREITET BEI NIEDRIGER TEMPERATUR, MIT SPINATSOSSSE UND KARTOFFELPÜREE Allergene: Fisch, Milch	19,00 €
MAKRELENFILET MIT BROTKRUME UND MAYONNAISE AUS PIQUILLO-PAPRIKA Allergene: Fisch, Milch, Nüsse, Gluten	19,00 €
GEGRILLTER TINTENTISCH MIT VIOLETTEM MÖHRENPÜREE UND KÜRBIS MIT WEIN Allergene: Fisch, Milch	21,00 €
LACHS MIT ZIEGENKÄSE-SOSSE UND COUSCOUS AUS ROTER BEETE Allergene: Fisch, Nüsse, Milch, Gluten	23,00 €

HAUSGEMACHTER BROWNIE DUCHESSE MIT MOKKA-EIS (v) Allergene: Gluten, Milch	7,00 €
FRISCHER OBSTSALAT MIT INGWER-KOKOSSUPPE (v) Allergene: Milch	7,00 €
SPANISCHE KÄSETAFEL (v) Allergene: Gluten, Milch	16,00 €



STARTERS

CREAMY SOUP OF THE DAY (v)	8,00 €
GRILLED VEGETABLES (v)	11,00 €
CHARGRILLED SHRIMP WITH SESAME MAYONNAISE Allergens: Sesame, Fish, Seafood	12,00 €
GRILLED ASPARAGUS, CONFIT BROAD BEANS, 63° EGG AND IBERIAN HAM Allergens: Egg	14,00 €
FOIE BRICK WITH GOAT CHEESE AND CARAMELISED APPLE Allergens: Milk, Gluten	14,00 €
IBERIAN HAM WITH GRATED TOMATO	18,00 €
SEASONAL SALAD WITH GREENS AND FRUIT Allergens: Nuts	14,00 €
CAESAR SALAD WITH CRUNCHY CHICKEN AND PARMESAN FLAKES Allergens: Gluten, Egg, Milk	16,00 €
TROFIE PASTA WITH AUBERGINE, COURGETTE AND CHERRY TOMATOES Allergens: Egg, Gluten	14,00 €
RISOTTO WITH POULTRY AND MUSHROOMS (15min) Allergens: Milk	14,00 €
BLACK RICE WITH TEMPURA CALAMARI (15min) Allergens: Fish, Seafood, Gluten	15,00 €

DESSERTS

WHITE LADY (v) Allergens: Gluten, Milk	7,00 €
MILLEFEUILLE WITH APPLE MOUSSE AND STRAWBERRIES (v) Allergens: Gluten, Milk	7,00 €
ICED PRALINE MOUSSE WITH MANGO COULIS AND WHITE CAKE (v) Allergens: Gluten, Milk, Nuts, Egg	7,00 €

MEAT AND FISH

CHARGRILLED ENTRECOTE WITH PONT-NEUF POTATOES AND PINK-PEPPER SAUCE Allergens: Milk	22,00 €
DUCK MAGRET WITH CORN PURÉE AND BABY CARROTS Allergens: Milk	24,00 €
IBERIAN PORK WITH SWEET-POTATO RISOTTO AND PEA PURÉE Allergens: Milk	25,00 €
LAMB SHANK WITH PARSNIP PURÉE AND CARAMELISED APPLE Allergens: Milk	26,00 €
LOW TEMPERATURE COD WITH SPINACH SAUCE AND POTATO MASH Allergens: Fish, Milk	19,00 €
MACKEREL WITH CRUMB AND PIQUILLO-PEPPER MAYONNAISE Allergens: Fish, Milk, Nuts, Gluten	19,00 €
CHARGRILLED OCTOPUS LEG WITH PURPLE-CARROT PURÉE AND WINE-SAUTÉED PUMPKIN Allergens: Fish, Milk	21,00 €
SALMON WITH GOAT CHEESE AND BEETROOT COUSCOUS Allergens: Fish, Nuts, Milk, Gluten	23,00 €

DUCHESSE HOMEMADE BROWNIE WITH MOCHA ICE CREAM (v) Allergens: Gluten, Milk	7,00 €
FRESH FRUIT SALAD WITH COCONUT-GINGER SOUP (v) Allergens: Milk	7,00 €
SPANISH CHEESE PLATTER (v) Allergens: Gluten, Milk	16,00 €



ENTRANTES

CREMA DE VERDURA DEL DIA (v)	8,00 €
PARRILLADA DE VERDURAS (v)	11,00 €
GAMBAS A LA PARRILLA CON MAYONESA DE SESAMO Alérgenos: Sésamo, Pescado, Marisco	12,00 €
ESPARRAGOS BRASEADOS, HABAS CONFITADAS HUEVO 63° Y JAMON IBERICO Alérgenos: Huevo	14,00 €
LINGOTE DE FOIE Y QUESO DE CABRA CON MANZANA CAMELIZADA Alérgenos: Lácteos, Gluten	14,00 €
JAMON IBERICO CON TOMATE RALLADO	18,00 €
ENSALADA DE TEMPORADA CON BROTES Y FRUTA Alérgenos: Frutos Secos	14,00 €
ENSALADA CESAR CON POLLO CRUJIENTE Y PARMESANO Alérgenos: Gluten, Huevo, Lácteos	16,00 €
PASTA TROFIE CON BERENJENA, CALABACIN Y TOMATES CHERRY Alérgenos: Huevo, Gluten	14,00 €
RISOTTO DE AVE Y SETAS (15min) Alérgenos: Lácteos	14,00 €
ARROZ NEGRO CON CALAMARES EN TEMPURA (15min) Alérgenos: Pescado, Marisco, Gluten	15,00 €

POSTRES

DAMA BLANCA (v) Alérgenos: Gluten, Lácteos	7,00 €
MILHOJAS DE MOUSE DE MANZANA CON FRESAS (v) Alérgenos: Gluten, Lácteos	7,00 €
PRALINE HELADO CON CULIS DE MANGO Y BIZCOCHO DE CHOCOLATE (v) Alérgenos: Gluten, Lácteos, Frutos Secos, Huevo	7,00 €

CARNES Y PESCADOS

ENTRECOTE A LA PARRILLA CON PATATAS PUENTE NUEVO Y SALSA DE PIMIENTA ROSA Alérgenos: Lácteos	22,00 €
MAGRET DE PATO SOBRE PURE DE MAIZ Y CON ZANAHORIAS JOVENES Alérgenos: Lácteos	24,00 €
PLUMA IBERICA CON RISOTTO DE BONIATO Y CREMA DE GUISANTES Alérgenos: Lácteos	25,00 €
JARRETE DE CORDERO, PURE DE CHIRIVIA Y MANZANA CAMELIZADA Alérgenos: Lácteos	26,00 €
BACALAO A BAJA Tª CON SALSA DE ESPINACAS Y PURE DE PATATAS CONFITADAS Alérgenos: Pescado, Lácteos	19,00 €
LOMOS DE CABALLA CON MIGAS Y MAYONESA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO Alérgenos: Pescado, Lácteos, Frutos Secos, Gluten	19,00 €
PATA DE PULPO BRASEADA CON PURE DE ZANAHORIA MORADA Y CALABAZA INFUSIONADA Alérgenos: Pescado, Lácteos	21,00 €
SALMON CON SALSA DE QUESO DE CABRA Y COUSCOUS DE REMOLACHA Alérgenos: Pescado, Frutos Secos, Lácteos, Gluten	23,00 €

BROWNIE CASERO DUCHESSE CON HELADO DE MOKA (v) Alérgenos: Gluten, Lácteos	7,00 €
ENSALADA DE FRUTA FRESCA CON SOPA DE COCO Y GENJIBRE (v) Alérgenos: Lácteos	7,00 €
TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES (v) Alérgenos: Gluten, Lácteos	16,00 €



CONTACT

EUROSTARS MONTGOMERY HOTEL *****

Avenue de Tervueren, 134, Brussels, Belgium, 1150

Phone: +32 27 41 85 11

reservations@eurostarsmontgomery.com



www.eurostarshotels.com