

KALTE VORSPEISEN

LES ENTRÉES FROIDES | KOUDE VOORGERECHTEN

Tapas Platte zum Teilen Plateau de tapas à partager Tapasschotel om te delen	19,90 €
Kleiner Salat mit Wildschweinschinken, getrockneten Pflaumen und Nüssen an einem Haselnussdressing [8, 10] Jambon de marcassin, salade fraîche avec prunes séchées, noix et vinaigrette aux noisettes Everzwijnham, frisse salade met gedroogde pruimen, noten en een hazelnoot dressing	19,90 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan [7] Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette Rundercarpaccio met parmezaan en rucola	18,90 €
Graved-Lachs, zubereitet à la minute mit Aquavit und Apfel [4, 7] Graved Lachs, préparé à la minute avec aquavit et pomme Graved Zalm, à la minute bereid met aquavit en appel	21,90 €

WARME VORSPEISEN

LES ENTRÉES CHAUDES | WARME VOORGERECHTEN

Herver Käse-Ravioli mit Blauschimmelkäsesoße (vegetarisch) [3, 7] Raviolis au fromage de Herve avec sauce au fromage bleu (végétarien) Ravioli van Herve kaas en een saus van blauwe kaas (vegetarisch)	19,90 €
Scampi in Knoblauch-Rahmsauce, serviert mit Brot [2, 7] Scampi à la crème à l'ail, servi avec du pain Scampi in knoflook-roomsaus, geserveerd met brood	19,90 €
Gebackene Blutwurst mit Apfel, Lebkuchen und Roquefort [1, 3] Boudin noir aux pommes, pain d'épices et roquefort Gebakken bloedworst met appel, peperkoek en roquefort	20,90 €
Tagessuppe [7, 9] Potage du jour Dagsoep	8,00 €

FISCHGERICHTE

LES POISSONS | VISGERECHTEN

Gebackenes Lachsfilet mit Kartoffel-Broccoli-Mousseline, Romanesco und Weißweinsauce ^[4, 7]	26,90 €
Filet de saumon avec mousseline de pomme de terre et brocoli, Romanesco et sauce au vin blanc Gebakken zalmfilet met aardappel-brocolimousseline, romanesco en witte wijnsaus	
Forelle „Müllerin“ ^[7]	23,50 €
Truite « meunière » Forel „meunière“	

FLEISCHGERICHTE

LES VIANDES | VLEESGERECHTEN

Bouletten nach Lütticher Art ^[1, 3, 7]	18,90 €
Boulettes à la sauce liégeoise Gehaktballetjes op Luikse wijze	
Königinpastetchen ^[1, 3, 7]	18,90 €
Vol au vent Koninginnenhapje	
Niedrig gegarte Perlhuhnbrust mit Austernpilzsoße ^[7]	29,00 €
Suprême de pintade cuite à basse température avec sauce aux pleurotes Op lage temperatuur gegaard Suprême van parelhoen met oesterzwammensaus	
Entrecôte mit Salat und Soße nach Wahl (Pfeffer, Pilz, Kräuterbutter) ^[7]	31,00 €
Entrecôte avec salade et sauce au choix (poivre, champignons, beurre aux fines herbes) Entrecôte geserveerd met salade en saus naar keuze (peper, champignons, kruidenboter)	
Wiener Kalbsschnitzel ^[1, 3, 7]	29,00 €
Escalope Viennoise Kalfs wienerschnitzel	
Auswahl an Fritten, Kartoffelgratin*, Nudeln oder Salzkartoffeln ^[3, 7]	
Choix de frites, gratin de pommes de terre, pâtes ou pommes de terre nature Keuze uit frieten, aardappelgratin, pasta of natuuraardappelen	

VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VEGANES & VÉGÉTARIENS
VEGANISTISCHE & VEGETARISCHE GERECHTEN

Veganes Curry mit Reis Curry vegane avec ris Veganistische curry met rijst	22,00 €
Spaghetti Pesto ^[1, 3, 7]	16,00 €

UNSERE EMPFEHLUNGEN DER SAISON

LES SUGGESTIONS DU MOMENT | SUGGESTIES VAN HET MOMENT

Hirschsteak mit einem Mille-Feuille von Waldpilzen ^[1, 3, 7, 9] Steak de biche avec un mille-feuilles de champignons des bois Hertenbiefstuk met een mille-feuille van wilde paddenstoelen	36,00 €
Wildgulasch ^[7, 9] Civet de gibier Stoverij van wild	27,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

POUR LES PLUS PETITS | VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Bouletten nach Lütticher Art ^[1, 3, 7] Boulettes à la sauce liégeoise Gehaktballetjes op Luikse wijze	15,00 €
Königinpastetchen ^[1, 3, 7] Vol au vent Koninginnenhapje	15,00 €
Spaghetti Bolognaise ^[1, 3, 9]	15,00 €

NACHSPEISEN

LES DESSERTS | NAGERECHTEN

Apfeldessert mit Vanille-Streusel ^[1, 3, 7] Dessert aux pommes avec un crumble à la vanille Dessertje van appel met een Vanillecrumble	10,90 €
Zitronentörtchen mit Zitronensirup ^[1, 3, 7] Tartelettes au citron avec un sirop de citrons Citroutaartje met een siroop van citroen	11,90 €
Crème Catalane mit Orangenparfüm ^[1, 3, 7] Crème Catalane parfumée à l'orange Crème Catalane met een appelsienparfum	10,90 €
Dame Blanche ^[1, 3, 7]	8,90 €

ALLERGENE

ALLERGÈNES | ALLERGENEN

- 1 Gluten
- 2 Krustentiere | Crustacés | Schaaldieren
- 3 Eier | Œufs | Eieren
- 4 Fish | Poissons | Vis
- 5 Erdnüsse | Arachides | Aardnoten
- 6 Soja
- 7 Milch | Lait | Melk
- 8 Schalenfrüchte | Fruits à coques | Noten
- 9 Sellerie | Célerie | Selderij
- 10 Senf | Moutarde | Mosterd
- 11 Sesamsamen | Graines de sésame | Sesamzaad
- 12 Schwefeldioxid & sulfite | Anhydride Sulfureux é Sulfites | Zwaveldioxide & Sulfit
- 13 Lupine | Lupin
- 14 Weichtiere | Mollusques | Weekdieren