

KALTE VORSPEISEN

LES ENTRÉES FROIDES | KOUDE VOORGERECHTEN

Tapas-Platte Plateau de tapas Tapasschotel	19,90 €
Salatteller mit Scampis an seiner Vinaigrette [2, 7] Salade aux scampis avec sa vinaigrette Salade met scampi's en vinaigrette	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 Gravad Lax, à la minute bereid met aquavit en appel	19,90 €

WARMES VORSPEISEN

LES ENTRÉES CHAUDES | WARME VOORGERECHTEN

Herve 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-Rahmsoße, 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	18,90 €
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-broccolimousseline, romanesco en witte wijnsaus	
Forelle „Müllerin“ ^[7]	23,50 €
Truite « meunière » Forel „meunière“	

FLEISCHGERICHTE

LES VIANDES | VLEESGERECHTEN

Bouletten nach Lütticher Art ^[1, 3, 7]	21,50 €
Boulettes à la sauce liégeoise Gehaktballetjes op Luikse wijze	
Königin-Pastetchen ^[1, 3, 7]	21,50 €
Vol au vent Koninginnenhapje	
Niedrig gegarte Perlhuhnbrust mit Rotweinsauce ^[7]	29,00 €
Suprême de pintade cuite à basse température avec sauce au vin rouge Op lage temperatuur gegaard Suprême van parelhoen met rode wijnsaus	
Entrecôte mit Fritten, Salat und Soße nach Wahl (Pfeffer, Pilz, Kräuterbutter) ^[7]	31,00 €
Entrecôte avec frites, salade et sauce au choix (poivre, champignons, beurre aux fines herbes) Entrecôte geserveerd met frieten, salade en saus naar keuze (peper, champignons, kruidenboter)	
Wiener Kalbsschnitzel ^[1, 3, 7]	29,00 €
Escalope Viennoise Kalfs wienerschnitzel	
Vegetarisches Curry mit Reis	22,00 €
Curry végétarien avec riz Vegetarische currysotel met rijst	
Spaghetti „Pesto“ ^[1, 3, 7]	16,00 €
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	

EMPFEHLUNGEN DES AUGENBLICKS

LES SUGGESTIONS DU MOMENT | SUGGESTIES VAN HET MOMENT

Heißer Stein, Filet pur mit seinen drei Soßen [7]	34,00 €
Filet pur de bœuf sur pierre avec ses trois sauces Runderhaas op steen met onze drie sauzen	
Chicoree-Gratin mit Kartoffelpuree [7,9]	21,50 €
Chicon gratin avec sa purée aux pommes de terre Gegratineerde cichorei met puree	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

POUR LES PLUS PETITS | VOOR DE ALLERKLEINSTEN

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

NACHSPEISEN

LES DESSERTS | NAGERECHTEN

Apfeldessert mit Vanille-Streusel [1,3,7]	11,90 €
Dessert aux pommes avec un crumble à la vanille Dessertje van appel met een Vanillecrumble	
Zitrontörtchen mit Zitronensirup [1,3,7]	11,90 €
Tartelettes au citron avec un sirop de citrons Citroentaartje met een siroop van citroen	
Crème catalane mit Orangenparfüm [1,3,7]	11,90 €
Crème catalane parfumée à l'orange Crème catalane met een appelsienparfum	
Dame Blanche [1,3,7]	8,90 €
Café Gourmand	12,00 €

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 & Sulfiet
- 13 Lupine | Lupin
- 14 Weichtiere | Mollusques | Weekdieren