

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