

## KALTE VORSPEISEN

LES ENTRÉES FROIDES | KOUDE VOORGERECHTEN

<b>Salatteller mit Thunfisch (Nach Art des Hauses)</b> [1, 3, 4, 14]	<b>19,80 €</b>
Assiette de salades au thon ( façon maison) Saladebord met tonijn (type "huis")	
<b>Burrata auf Paprikasalat (vegetarisch)</b> [10]	<b>19,80 €</b>
Burrata sur salade de poivrons (végétarien) Burrata op paprikasalade (vegetarisch)	
<b>Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan</b> [7]	<b>19,80 €</b>
Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette Rundercarpaccio met parmezaan en rucola	
<b>Hausgemachtes Graved-Lachs mit Reibekuchen und Sauerrahm</b> [4, 7]	<b>23,00 €</b>
Graved Lachs fait maison avec galettes de pomme de terre et crème aigre Huisgemaakte gravad Lax met aardappelpannekoekjes en zure room	

## WARME VORSPEISEN

LES ENTRÉES CHAUDES | WARME VOORGERECHTEN

<b>Scampis in Knoblauch-Rahmsoße</b> [2, 7]	<b>19,90 €</b>
Scampis à la crème à l'ail Scampis in knoflook-roomsaus	
<b>Scampis auf Linguine an einer Hummersoße</b> [1, 2]	<b>27,50 €</b>
Scampis avec Linguine à la sauce au homard Scampis op Linguine met kreeftensaus	
<b>Gebackene Blutwurst mit Apfel, Lebkuchen und Roquefort</b> [1, 3]	<b>18,90 €</b>
Boudin noir aux pommes, pain d'épices et roquefort Gebakken bloedworst met appel, peperkoek en roquefort	
<b>Tagessuppe</b> [1, 2, 4, 9]	<b>8,00 €</b>
Potage du jour Dagsoep	
<b>Hummersuppe (mit Hummereinlage)</b> [1, 2, 4, 9]	<b>28,90 €</b>
Soupe homard (avec garniture au homard) Kreeftensoep (met kreeftgarnituur)	

## FISCHGERICHTE

LES POISSONS | VISGERECHTEN

- Lachsfilet auf Spinatbett in Weißweinsauce mit Salzkartoffeln <sup>[4, 7]</sup> **27,50 €**  
Filet de saumon sur son lit d'épinard à la sauce au vin blanc et pomme de terre  
zalmfilet op een bedje van spinazie in witte wijnsaus met gekookte aardappelen
- Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Salat <sup>[4, 7]</sup> **25,50 €**  
Truite « meunière » avec pomme de terre et salade  
Forel „meunière“ met gekookte aardappelen en salade
- Linguine mit frischen Kräutern und gegrilltes Gemüse (vegetarisch) **22,50 €**  
Linguine aux herbes fraîches et légumes grillés (végétarien)  
Linguine met verse kruiden en gegrilde groenten (vegetarisch)

## FLEISCHGERICHTE

LES VIANDES | VLEESGERECHTEN

- Kalbs Cordon-bleu à la crème mit Linguine und Salat <sup>[1, 3, 7]</sup> **35,50 €**  
Cordon-bleu de veau à la crème avec Linguine et salade  
Kalfs cordon-bleu à la crème met Linguine en salade
- Königin-Pastetchen mit Fritten und Salat <sup>[1, 3, 7]</sup> **25,00 €**  
Vol au vent avec frites et salade  
Koninginnenhapje met frietjes en salade
- Maishühnchen in Estragonsoße mit Fritten und Salat <sup>[1, 3, 6, 15]</sup> **31,00 €**  
Poulet de maïs, sauce à l'estragon avec frites et salade  
Maïskip in dragonsaus met frietjes en salade
- Entrecôte mit Fritten, Salat und Soße nach Wahl (Pfeffer, Pilz, Kräuterbutter) <sup>[7]</sup> **31,00 €**  
Entrecôte avec frites, salade et sauce au choix (poivre, champignons, beurre aux fines herbes)  
Entrecôte geserveerd met frietjes, salade en saus naar keuze (peper, champignons, kruidenboter)
- Filet pur an einer Portweinsauce, Saisongemüse und smashed Kartoffeln mit Sauerrahm <sup>[7]</sup> **52,50 €**  
Filet pur sauce au porto, légumes de saison et pomme de terre smashed à la crème aigre  
Filet pur in een portwijnsaus, seizongroenten en gesmashed aardappeltjes met zure room

Wiener Kalbsschnitzel mit Fritten und Salat <sup>[1, 3, 7]</sup> **31,50 €**  
Escalope Viennoise avec frites et salade  
Kalfs wienerschnitzel met frietjes en salade

Hot Stone „Mixed Grill“ (Rind, Geflügel, Wurst und Kalb) mit  
seinen 3 Soßen, Fritten und Salat <sup>[1, 3, 7]</sup> **40,50 €**

Hot Stone Filet pur (250gr) mit seinen 3 Soßen, Fritten  
und Salat **45,00 €**

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE  
POUR LES PLUS PETITS | VOOR DE ALLERKLEINSTEN

*Bis 12 Jahre / jusque 12 ans / tot 12 jaar*

Maishühnchen mit Fritten und Kompott <sup>[1, 3, 7, 15]</sup> **17,50 €**  
Poulet de maïs avec frites et compote  
Maïskip met frietjes en compote

Königinpastetchen mit Fritten und Kompott <sup>[1, 3, 7]</sup> **16,50 €**  
Vol au vent avec frites et compote  
Koninginnenhapje met frietjes en compote

Wiener Kalbsschnitzel mit Fritten und Kompott <sup>[1, 3, 7]</sup> **18,50 €**  
Escalope Viennoise avec frites et compotes  
Kalfs wienerschnitzel me frietjes en salade

## NACHSPEISEN

### LES DESSERTS | NAGERECHTEN

Crêpes suzette mit Vanilleeis [1, 3, 5, 7]	<b>15,00 €</b>
Apfelstrudel mit Vanilleeis [1, 3, 5, 7] Strudel aux pommes avec glace à la vanille Apfelstrudel met vanille-ijs	<b>14,00 €</b>
Klassisches Tiramisu [1, 3, 7, 13] Tiramisu classique Klassieke tiramisu	<b>12,50 €</b>
Crème brûlée [1, 3, 7]	<b>12,00 €</b>
Dame Blanche [1, 3, 7]	<b>9,90 €</b>
Eiscafé [1, 3, 7] Café glacé Ijskoffie	<b>12,00 €</b>
Vanilleeis mit Eierlikör [1, 3, 7] Glace à la vanille avec liqueur aux oeufs Vanille-ijs met eierlikeur	<b>11,50 €</b>

# 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 Kakao | Cacao
- 14 Lupine | Lupin
- 15 Mais | Maïs
- 16 Gelatine | Gélatine
- 17 Weichtiere | Mollusques | Weekdieren