

KALTE VORSPEISEN

LES ENTRÉES FROIDES | KOUDE VOORGERECHTEN

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

WARMER VORSPEISEN

LES ENTRÉES CHAUDES | WARMER VOORGERECHTEN

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

FISCHGERICHTE

LES POISSONS | VISGERECHTEN

- Lachsfilet auf Spinatbett in Weißweinsauce mit Salzkartoffeln ^[4, 7] **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 ^[4, 7] **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 ^[1, 3, 7] **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 ^[1, 3, 7] **25,00 €**
Vol au vent avec frites et salade
Koninginnenhapje met frietjes en salade
- Maishühnchen in Estragonsoße mit Fritten und Salat ^[1, 3, 6, 15] **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) ^[7] **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 ^[7] **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 ^[1, 3, 7] **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 ^[1, 3, 7] **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 ^[1, 3, 7, 15] **17,50 €**
Poulet de maïs avec frites et compote
Maïskip met frietjes en compote

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

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

NACHSPEISEN

LES DESSERTS | NAGERECHTEN

Pfannekuchen mit Puderzucker ^[1, 3, 7]	11,00€
Pfannekuchen mit Vanilleeis und warmer Schokosoße ^[1, 3, 5, 7]	14,50€
Pfannekuchen mit Vanilleeis und warmen Himbeeren ^[1, 3, 5, 7]	15,00€
Apfelstrudel mit Vanilleeis ^[1, 3, 5, 7] Strudel aux pommes avec glace à la vanille Apfelstrudel met vanille-ijs	14,00 €
Klassisches Tiramisu ^[1, 3, 7, 13] Tiramisu classique Klassieke tiramisu	12,50 €
Crème brûlée ^[1, 3, 7]	12,00 €
Dame Blanche ^[1, 3, 7]	9,90 €
Heiße Liebe	10,50€
Eiscafé ^[1, 3, 7] Café glacé Ijskoffie	12,00 €
Vanilleeis mit Eierlikör ^[1, 3, 7] Glace à la vanille avec liqueur aux oeufs Vanille-ijs met eierlikeur	11,50 €



PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

Enjoy our premium Black Angus Beef from the Eifel Angus Farm. Coming from local, nature-close breeding, it stands for quality, passion, and respectful handling.

OUR RECOMMENDATION

To Share - 2 People 35,50€

Seared Angus beef, served warm
on a bed of fresh arugula salad

Hot stone with its 3 sauces (300g) - 42,50€

Flat Iron Steak (100g)
Special Cut (100g)
Vegas Cut (100g)

Ribeye with its Padrinos - 45€

Choice of sauce:
Pepper, Port wine
or herb butter



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