

KALTE VORSPERSEN

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 VORSPERSEN

LES ENTRÉES CHAUDES | WARMER VOORGERECHTEN

Scampis in Knoblauch-Rahmsoße [2, 7]	19,90 €
Scampis à la crème à l'ail	
Scampis in knoflook-roomsaus	
Froschschenkel in Knoblauchbutter	25,50 €
Cuisses de grenouilles au beurre d'ail	
Kikkerbiljetjes in knoflookboter	
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	

FISCHGERICHTE

LES POISSONS | VISGERECHTEN

Lachsfilet auf Spinatbett in Weißweinsoße 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)	
Fisch des Tages ^[4]	35,50€
Poisson du jour Vis van de dag	

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)	
Zarte Lammkrone an einer aromatischen Rosmarinsoße, serviert mit Grillgemüse und Kroketten ^[7]	35,50 €
Couronne d'agneau tendre avec une sauce aromatique au romarin, servie avec des légumes grillés et des croquettes Malse lamskroon in een aromatische rozemarijnsaus, geserveerd met gegrilde groenten en kroketten	

Wiener Kalbsschnitzel mit Fritten und Salat ^[1, 3, 7]

Escalope Viennoise avec frites et salade

Kalfs wienerschnitzel met frietjes en salade

31,50 €

Hot Stone „Mixed Grill“ (Rind, Geflügel, Wurst und Kalb) mit seinen 3 Soßen, Fritten und Salat ^[1, 3, 7]

Hot Stone « Mixed Grill » (bœuf, volaille, saucisse et veau) avec ses 3 sauces, frites et salade

Hete steen "Mixed Grill" (rundvlees, gevogelte, worst en kalfsvlees) met zijn 3 sauzen, frietjes en salade

40,50 €

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]

Poulet de maïs avec frites et compote

Maïskip met frietjes en compote

17,50 €

Königinpastetchen mit Fritten und Kompott ^[1, 3, 7]

Vol au vent avec frites et compote

Koninginnenhapje met frietjes en compote

16,50 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Fritten und Kompott ^[1, 3, 7]

Escalope Viennoise avec frites et compotes

Kalfs wienerschnitzel me frietjes en salade

18,50 €

NACHSPEISEN

LES DESSERTS | NAGERECHTEN

Sommerparadies: hausgemachtes Mango-Kokos Dessert	14,00 €
Paradis de l'été : dessert fait maison à la mangue et à la noix de coco	
Zomerparadijs: zelfgemaakt mango- en kokosnootdessert	
*Glutenfrei, sans gluten, glutenvrij	
[3, 5, 7, 13, 16]	14,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis [1, 3, 5, 7]	
Strudel aux pommes avec glace à la vanille	
Apfelstrudel met vanille-ijs	
Klassisches Tiramisu [1, 3, 7, 13]	12,50 €
Tiramisu classique	
Klassieke tiramisu	
Crème brûlée [1, 3, 7]	12,00 €
Dame Blanche [3, 7]	9,90 €
Eis mit frischen Erdbeeren [3, 7]	10,50 €
Glace avec des fraises fraîches	
Ijs met verse aardbeien	
Eiscafé [1, 3, 7]	12,00 €
Café glacé	
Ijskoffie	
Vanilleeis mit Eierlikör [1, 3, 7]	11,50 €
Glace à la vanille avec liqueur aux oeufs	
Vanille-ijs met eierlikeur	

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