

VORSPEISEN – Entrées - Voorgerechten

Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle (saisonal angerichtet)	14,00 €
<i>Tartare de truite saumonée fumée maison (préparée selon saison)</i>	
<i>Tartaar van huisgerookte zalmforel (seizoensgebonden bereiding)</i>	
Carpaccio vom Rind, Ruccola, Pestomayonnaise, Pinienkerne, Parmesan	13,90 €
<i>Carpaccio de boeuf, roquette, mayonnaise au pesto, pignon de pain, parmesan</i>	
<i>Carpaccio van rundvlees, ruccola, pesto mayonais, pijnboomspitten, parmezaan</i>	
Scampis(BlackTiger) in Knoblauch- Curry- kleines Gemüse	17,50 €
<i>Scampis(Blck Tiger) aux petits légumes, sauce à l'ail et curry</i>	
<i>Scampis(Black Tiger) in currylooksous met fijne groentjes</i>	

DIE FORELLE , unsere SPEZIALITÄT/ LA TRUITE, notre SPECIALTITE/ FOREL, onze SPECIALITEIT

Forelle Müllerin /Truite meunière/ Gebakken forel	20,50 €
Forelle blau /Truite au bleu/ Forel blauw (gestoomd)	21,50 €
Forelle mit Mandeln /Truite aux amandes/ Forel met amandelen	22,50 €
Forelle Ardenner Art /Truite à l'ardennaise/ Forel op Ardeense wijze	22,50 €
Forellenfilets in Petersilienbutter	21,90 €
<i>Filets de truite au beurre persillé/ Forelfilets in peterselieboter</i>	
Forellenfilets wahlweise mit Mandeln oder Ardenner Art	24,50 €
<i>Filets de truite au choix : aux amandes ou à l'ardennaise /met amandelen of op Ardeense wijze</i>	

UNSERE FLEISCHGERICHTE - Nos viandes - Onze vleesgerechten

Pouletbrust (Freiland), buntes Gemüse-Kartoffelpfännchen, Thymian	21,50 €
<i>Suprême de poulet fermier, légumes colorés et pommes au four, thym</i>	
<i>Kipfilet in de oven op een pan met diverse groenten, gebakken aardappelen, thym</i>	
Steak vom irischen Rind/ Steak irlandais/ Irish Beef	25,50 €
<i>Saucen: Béarnaise, Kräuterbutter, Pfeffersosse</i>	
<i>Sauce béarnaise, beurre maître d'hôtel, sauce au poivre/ Bearnaise, kruidenboter, pepersaus</i>	
Entrecôte „Limousin“ vom Grill +/-320 gr	31,80 €
<i>Saucen: Béarnaise, Kräuterbutter, Pfeffersosse</i>	
<i>Sauce béarnaise, beurre maître d'hôtel, sauce au poivre/ Bearnaise, kruidenboter, pepersaus</i>	

KINDERMENU - Menus pour enfants - kindermenu

Kleine Tagessuppe/ Potage du jour/ Soep van de Dag	5,00 €
Kleines Forellenfilet Müllerin/ Filet de truite meunière/ Forelfilet gebakken	10,00 €
Kleines Wiener Schnitzel / Petite escalope viennoise/ kleine weense schnitzel	10,00 €

Jeden Freitagabend auf Vorbestellung: FISCHFONDUE ab 2 Pers. à 29,00 p.P
Tous les vendredis-soir sur commande : FONDUE aux poissons a.p de 2 pers. !ledere vrijdagavond: VISFONDUE vanaf 2
pers. ! Graag vooraf bestellen !

Unsere Saison-Empfehlungen /Suggestions de la saison/ Suggesties van het seizoen


Entrées

Kürbis-Curry-Suppe, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne 7,50 €

*Soupe de potiron et curry, huile de graines de potiron, graines de potiron grillées
Pompoen curry soep, pompoenpit olie, geroosterde pompoenpitten*

Ziegenkäse im Speckmantel auf Herbstsalat, gebackener Kürbis, Thymian, Nüsse 13,90 €

*Fromage de chèvre en robe de lard, salade d'automne, potiron cuit au four, thym, noix
Geitenkaas in spek, herfstsalade, gebakken pompoen, tijm, noten*

 **wahlweise vegetarisch im Briqueteig, ou végétarien en pâte brique, of vegetarisch in briedeeg**

Forellenfilet kross gebraten, Zitrus-Nussbutter, Koriander 14,50 €

*Filets de truite, beurre agrumes et noix, coriandre
Forelfilet, citrus notenboter, koriander*

Geräucherte Entenbrust auf Salatbett, Mango, Orangenvinaigrette 14,50 €

*Magret de canard fumé sur un lit de salade, mangue, vinaigrette à l'orange
Gerookte eendenborst op een bedje van sla, mango, sinaasappelvinaigrette*

Plats

 **Gratin vom Herbstgemüse, Kräuterkartoffel, Ruccola, gegrillte Austernpilze, Parmesan** 19,50 €

*Gratin de légumes de saison, pommes de terre aux herbes, roquette, parmesan, pleurottes grillés
Gratin van herfstgroente, kruidenaardappel, ruccola parmezaan, gegrilde oesterzwammen*

Pavé von der Lachsforelle, bunte Gemüse-Kartoffelpfännchen, Béarnaise 23,90 €

*Pavé de truite saumonée, poêlé de légumes colorées, pommes grenailles, Béarnaise
Pavé van zalmforel, kleurrijke groente-aardappelpan, Béarnaise*

Kabeljaurücken in Papillotte, Nusskruste, Kohlrabi, Lauch, bunte Möhren 26,90 €

*Dos de cabillaud en papillotte, croûte de noix, chou-rave, poireaux, carottes colorées
Kabeljauwrug in papillote, notenkorst, koolrabi, prei, diverse wortelen*

Seezunge Müllerin/ Sole meunière/ Gebakken zeetong Tagespreis

Ragout vom Wild, Saisongemüse/ Ragout de gibier et ses garnitures

Ragout van wild, seizoengroenten

24,90 €

Hirschkalbsteak, Rotweinjus, Saisongemüse

*Steak de faon et ses garnitures, sauce au vin rouge,
Steak van Hertenkalf, seizoengroenten, rode wijn saus*

27,80 €

Rehrücken „Weweler Mühle“ (nur auf Vorbestellung/ ab 2 Pers.)

*La selle de chevreuil façon „Weweler Mühle“ uniquement sur réservation à.p de 2 personnes/
Reecarrée „Weweler Mühle“ allen op reservering vanaf 2 pers.*

38,50 €/p.P

DESSERTS



Les CLASSIQUES

Eiscafé /Café glacé/ Ijskoffie	7,50 €
Dame Blanche	7,50 €
Eis mit heißen Himbeeren /Coupe aux framboises/ Vanilleijs met warme frambozen	8,50 €
Apfel-Carpaccio natur mit Vanilleeis, Zimt <i>Carpaccio de pommes nature, glace vanille, cannelle</i> <i>Carpaccio van appel natuur met vanilleijs, caneel</i>	7,50 €
Apfelcarpaccio mit Calvados flambiert, Vanilleeis, Zimt <i>Carpaccio de pommes flambé au Calvados , glace vanille, cannelle</i> <i>Carpaccio van appel met Calvados geflambeerd, vanilleijs, caneel</i>	10,90 €

Saison-Empfehlungen / Suggestions de la saison/ Suggesties van het seizoen

„Crêpe Mikado“ mit Vanilleeis und Schokolade <i>à la glace vanille et chocolat fondue / met vanille ijs en chocolade</i> <i>(längere Wartezeit/ langere wachttijd /temps d'attente +/-30 min)</i>	9,90 €
Parfait Grand Marnier, Orangencarpaccio, flambiert mit Grand Marnier <i>Parfait Grand Marnier, carpaccio d'orange, flambé au Grand Marnier</i>	10,90 €
Café/ Tee gourmand (3 Minidesserts)	9,90 €
Parfait vom Kürbiskern, Rotweinflaumen, Crumble <i>Pompoenpitten parfait, rode wijn pruimen, crumble</i> <i>Parfait aux graines de courges, prunes aux vins rouge, crumble</i>	9,90 €

Alle unsere Eis und Sorbets sind hausgemacht/Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison/ Al onze ijsjes en sorbets zijn huisgemaakt



Vielen Dank/ Merci/ Bedankt
info@weweler-muehle.be
www.weweler-muehle.be
003280329075