

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

- Tagessuppe, Potage du jour, Soep van de dag** 7,80 €
- Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle (saisonal angerichtet)** 14,50 €
Tartare de truite saumonée fumée maison (préparée selon saison)
Tartaar van huisgerookte zalmforel (seizoensgebonden bereiding)
- Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle mit 2erlei Spargel** 15,90 €
Tartare de truite saumonée fumée maison (préparée selon saison)
Tartaar van huisgerookte zalmforel (seizoensgebonden bereiding) **(als Hauptgang: 24,50 €)**
- Carpaccio vom Rind, Ruccola, Pestomayonnaise, Pinienkerne, Parmesan** 14,50 €
Carpaccio de boeuf, roquette, mayonnaise au pesto, pignon de pain, parmesan
Carpaccio van rundvlees, rucola, pesto mayonais, pijnboompitten, parmezaan

UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON/


SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN

- Scampis gegrillt, Kräutersalat, Aioli, Bärlauchpesto** 17,50 €
Scampis grillés, salade d'herbes, aioli, pesto à l'ail des ours
Gegrilde scampi, kruidensalade, aioli, pesto van wilde knoflook **(als Hauptgang: 25,90 €)**
-  **Camembert frittiert einmal anders, Balsamico-Erdbeeren, Honig-Rhabarber** 13,80 €
Camembert frit revisité, fraises au balsamique, rhubarbe au miel
Gebakken Camembert revisited, aardbeien met balsamico, rabarber met honing
-  **Beete-Carpaccio, grüner Spargel, Parmesan, Basilikum** 14,50 €
Carpaccio de betteraves, asperges vertes, parmesan et basilic
Carpaccio van diverse biet, groene asperges, parmezaan, basilicum
- Spargel mit geräuchertem regionalem Schinken, Sauce flamande** 15,90 €
Asperges au jambon fumé de la région, sauce flamande
Asperges, locale gerookte ham, saus flamande **(als Hauptgang: 24,50 €)**

!Bei Allergien bitte fragen Sie nach unserer Allergienkarte! En cas d'allergies, veuillez demander notre carte d'allergènes ! In geval van allergieën, vraag naar onze allergenenkaart!

Hauptgerichte/Les plats/Hoofdgerechten

EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS/ SUGGESTIES

 Cannelloni vom Briqueteig mit Ricotta, Spinat, Fenchel, Spinat-Erbsencreme	20,50 €
<i>Cannelloni de pâte brique farcis à la ricotta et épinard, fenouil, crème à l'épinard et petits pois Cannelloni van briedeeg met ricotta spinazievulling, fenkel, spinazie-erwtencrème</i>	
**Forellenfilets, Limetten-Nussbutter, 2erlei Spargel	27,00 €
<i>Forelfilets, limoen notenboter, asperges/ Filets de truite, beurre au noix et citron vert, asperges</i>	
Lachsforellenvapé, Spinat, Estragon, Safran, Pommes grenailles	24,90 €
<i>Zalmforelpavé, spinazie, dragon, saffraan, kruidenaardappel Pavé de truite saumonée, épinard, estragon, sauce safraneé, pommes grenailles</i>	
**Kabeljaurücken im Pergament, Weissweinsju, Juliennegemüse	26,90 €
<i>Dos de cabillaud en papillote, sauce au vin blanc, légumes en julienne Kabeljauwruggetje in Pergament, witte-wijnsaus met variatie van groenten</i>	
Pouletbrust (Freiland), buntes Gemüse, Basilikum, Pommes grenailles	21,90 €
<i>Suprême de poulet fermier, variation de légumes et basilic, pommes grenailles Kipfilet, groentenvariatie, basilicum, pommes grenailles</i>	
**Spargel mit geräuchertem Schinken, Sauce flamande	24,90 €
<i>Asperges au jambon fumé, sauce flamande/ Asperges, locale gerookte ham, saus flamande</i>	
Entenbrust, grüner Spargel, Rotweinzwiebelsosse à l'orange, Kartoffelgratin	27,00 €
<i>Eendenborst, groene asperges, rode wijn uiensaus, sinaasappelsaap, aardappel-appelgratin Magret de canard, asperges vertes, sauce aux oignons rouges et à l'orange, gratin de pommes et pommes de terre</i>	

Jeden Freitagabend auf Vorbestellung: FISCHFONDUE ab 2 Personen: 29,00 € p.P

Tous les vendredis-soir sur commande : FONDUE aux poissons a.p de 2 pers. !

Iedere vrijdagavond: VISFONDUE vanaf 2 pers. ! Graag vooraf bestellen !

**** Beilagen zur Auswahl:** Kroketten, Kartoffeln, Grenailles-Kartoffel, Pommes frites

**** Accompagnement au choix :** croquettes, pommes nature ou grenailles, frites

**** Keuze uit bijgerechten:** kroketten, aardappel, pommes grenailles of frites

Hauptgerichte/ Les Plats/ Hoofdgerechten



Les CLASSIQUES

FORELLE aus eigener Aufzucht, unsere SPEZIALITÄT/ LA TRUITE de nos viviers, notre SPECIALITE/ FOREL van onze kwekerij, 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

Steak vom irischen Rind/ Steak irlandais/ Irish Beef	26,40 €
Entrecôte vom Grill	29,50 €

Sossen sur Auswahl : Béarnaise, Kräuterbutter, Pfeffersosse, Pilzrahmsosse
Sauce béarnaise, beurre maître d'hôtel, sauce au poivre, sauce crème-champignons
Bearnaise, kruidenboter, pepersaus, champignonroomsaus

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 €

Alle klassischen Gerichte beinhalten einen Salat und folgende Beilagen zur Auswahl:

Kroketten, Kartoffeln, Grenailles-Kartoffel, Pommes frites

Tous les plats classiques comprennent une salade et un accompagnement au choix : croquettes, pommes nature ou grenailles, frites

Alle classic- gerechten zijn inclusief salade/ keuze uit bijgerechten: kroketten, aardappel, pommes grenailles of frites

DESSERTS



Les CLASSIQUES

Eiscafé /Café glacé/ Ijskoffie	7,50 €
Dame Blanche	8,00 €
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>	8,00 €
Apfelcarpaccio mit Calvados flambiert, Vanilleeis, Zimt <i>Carpaccio de pommes flambé au Calvados , glace vanille, cannelle</i> <i>Carpaccio van appel met Calvados geflambeerd, vanilleeijs, caneel</i>	11,90 €
Crêpe fambiert mit Grand Marnier, Vanilleeis <i>Crêpe flambée au Grand Marnier et sa glace vanille</i> <i>(eventuell längere Wartezeit/ langere wachttijd /temps d'attente)</i>	11,90 €

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

Zitronentiramisu, Rhabarber und Erdbeere <i>Citroentiramisu, Rabarber, aardbeien, /Tiramisu au citron, rhubarbe et fraise</i>	9,90 €
Café/ Tee gourmand (3 Minidesserts)	10,90 €
Mousse au Chocolat, Himbeer- Sorbet, rote Beerenfrüchte <i>Mousse au chocolat, sorbet framboise, fruits rouges/</i> <i>Chocolademousse, frambozesorbet,,rode bessen</i>	9,90 €

Alle unsere Eis und Sorbets sind hausgemacht/Toutes nos glaces, parfaits 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