

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

Tagessuppe, Potage du jour, Soep van de dag	7,80 €
Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle (saisonal angerichtet)	14,50 €
<i>Tartare de truite saumonée fumée maison (préparée selon saison)</i>	
<i>Tartaar van huisgerookte zalmforel (seizoensgebonden bereiding)</i>	<u>(als Hauptgang: 24,50 €)</u>
Carpaccio vom Rind, Ruccola, Pestomayonnaise, Pinienkerne, Parmesan	14,50 €
<i>Carpaccio de boeuf, roquette, mayonnaise au pesto, pignon de pain, parmesan</i>	
<i>Carpaccio van rundvlees, ruccola, pesto mayonais, pijnboompitten, parmezaan</i>	

UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN / SUGGESTIONS DE LA SAISON/

SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN

Scampis gegrillt, Kräutersalat, Aioli, Bärlauchpesto	17,50 €
<i>Scampis grillés, salade d'herbes, aioli, pesto à l'ail des ours</i>	
<i>Gegrilde scampi, kruidensalade, aioli, pesto van wilde knoflook</i>	<u>(als Hauptgang: 25,90 €)</u>
 Bunter Gemüsetartar und Gemüsecarpaccio,, Meerrettichcrème	13,80 €
<i>Tartaar en carpaccio van diverse groenten, mierikswortelsaus</i>	
<i>Tartare et carpaccio de légumes, crème au raifort</i>	
 Camembert frittiert einmal anders, Balsamico-Erdbeeren, Melone	13,80 €
<i>Camembert frit revisitée, fraises au balsamique et melon</i>	
<i>Gebakken Camembert revisited, aardbeien en meloen met balsamico,</i>	

!Bei Allergien bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte! 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



Tagliatelle, Tomaten, Aubergine, Zuchetti, Basilikum 20,50 €

Tagliatelle, tomates, aubergines, courgettes, basilic, parmesan
Tagliatelle, tomaten, courgette, aubergine, basilicum, parmesan

****Sommersalat mit Forellenfilets Saltimbocca, Vinaigrette mit Orange** 24,90 €

Zomerslaasje met forelfilets saltimbocca, vinaigrette met sinaasappel
Salade d'été aux filets de truite saltimbocca, vinaigrette à l'orange

Pavé von der Lachsforellenfilet mit Béarnaise , Gemüsevariation und Kräuterkartoffeln 24,90 €

Pavé van zalmforelfilet met Béarnaise , groentenvariatie en kruidenaardappelen
Pavé de filet de truite saumonée à la béarnaise , variation de légumes et pommes grenailles

****Kabeljaurücken (Island), Tomaten, Zucchini und Aubergine, Weissweinjus Basilikum** 30,50 €

Dos de cabillaud (Islande), tomates, courgettes, aubergines, jus au vin blanc, crème au basilique
Kabeljauwruggetje (Island) , tomaten, courgette, aubergine, witte wijn jus,, basilicum crème

****Pouletbrust (Freiland), bunte Tomaten, Basilikum** 21,90 €

Suprême de poulet fermier, tomates colorées et basilique / Kipfilet, gekleurde tomaten en basilicum

Entenbrust, grüner Spargel, Rotweinzwiebelsosse à l'orange, Kartoffel-Apfelgratin 27,00 €

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

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. !

ledere 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	21,50 €
Forelle blau /Truite au bleu/ Forel blauw (gestoomd)	22,50 €
Forelle mit Mandeln /Truite aux amandes/ Forel met amandelen	22,90 €
Forelle Ardenner Art /Truite à l'ardennaise/ Forel op Ardeense wijze	22,90 €
Forellenfilets in Petersilienbutter	22,50 €
<i>Filets de truite au beurre persillé/ Forelfilets in peterselieboter</i>	
Forellenfilets wahlweise mit Mandeln oder Ardenner Art	24,90 €
<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	33,40 €

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, vanilleijs, 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

Parfait Grand Marnier flambiert, Erdbeeren <i>Parfait Grand marnier geflambeerd, aardbeien/Parfait Grand marnier flambé, fraises</i>	11,90 €
Café/ Tee gourmand (3 Minidesserts)	10,90 €
Mousse au Chocolat, Himbeercoulis, rote Beerenfrüchte <i>Mousse au chocolat, coulis aux framboise, fruits rouges</i> <i>Chocolademousse, frambozesaus,,rode bessen</i>	9,90 €
Sauerrahm-Limetteneis, Nectraïne, Lemoncurd, <i>Glace à la crème aigre douce et citron vert, Nectarine, Lemoncurd/ Ijs van Zure room en limoen, nectarine</i> <i>Lemoncurd,</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