

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

- Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle (saisonal angerichtet)** 15,50 €
Tartare de truite saumonée fumée maison (préparé selon saison)
Tartaar van huisgerookte zalmforel (seizoensgebonden bereiding)
- Carpaccio vom Rind, Ruccola, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Parmesan** 15,50 €
Carpaccio de boeuf, roquette, mayonnaise à la truffe, pignons de pin, parmesan
Carpaccio van rundvlees, ruccola, truffelmayonais, pijnboompitten, parmezaan
- Scampis(BlackTiger) in Knoblauch- Curry- Julienne-gemüse saisonal** 18,50 €
Scampis(Black Tiger) aux légumes de saison en julienne, sauce à l'ail et au curry
Scampis(Black Tiger) in currylooksous met fijne saisonale groentjes

UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON/

SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN

-  **Tarte tatin mit Ziegenfrischkäse, Fenchel, Feigen, Orange, Pekanuss, Wintersalat** 15,50 €
Tarte tatin au fromage de chèvre frais, fenouil, noix de pécan, figues, orange, salade hivernale
Tarte tatin van Geitenroomkaas, venkel, vijgen, sinaasappel, pecannoot, wintersalade
-  **Linsen-Gemüsetartar, Meerrettich, Senfcrème** 15,00 €
Tartare de lentilles et de légumes, raifort, crème de moutarde
Linzengroentetartaar, mierikswortel, mosterdroom
- Parmesan-Champagnersüppchen, geräucherte Forelle, Schinkenkruste, Lauch** 15,50 €
Soupe au parmesan et au champagne, truite fumée, croustillants de jambon, poireaux
Parmezaanse champagnesoep, gerookte forel, hamkorst, prei
- Lachsforelle geräuchert und gebläut, rote Beete, Grany-Apfel, Meerrettich** 15,50 €
Truite saumonée fumée et flambée, betteraves rouge, pomme grany, raifort
Gerookte en gevlamde zalmforel, rode biet, grany-appel, mierikswortel
-

!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!

Unsere Saison-Empfehlungen / Suggestions de la saison/

Suggesties van het seizoen

- *  **Filoteigrolle mit Ricotta-Ruccolafüllung, Möhrenpüree, Wintersalat, frittiertes Fenchel** 23,90 €
Rouleau de pâte à briques farci de ricotta et de roquette, purée de carottes, salade hivernale, fenouil rôti
Filodeegrolletje gevuld met ricotta en rucola, knolselderijpuree, wintersalade, geroosterde venkel
- *Forellenfilets, Variation von Sellerie, Rosmarin, Nuss-butter** 27,90 €
Filets de truite, variation au céleri, romarin, beurre aux noix
Forelfilets, variatie van selderij, rozemarijn en notenboter
- Lachsforellenpavé, Möhrenvariation, Safran-Orangensosse, Estragon Grenaille-Kartoffel** 27,90 €
Pavé de truite saumonée, carottes, jus au safran et à l'orange, estragon, pommes grenailles
Pavé van zalmforel, worteljes, dragonsaus met sinaasappel & saffraan, grenailleaardappel
- *Kabeljaurücken mit Wurzelgemüse im Pergament, Weissweinjus** 29,80 €
Dos de cabillaud en papillote, légumes racines, sauce au vin blanc
Kabeljauwrug in perkament, wortelgroenten, witte wijnsaus
- Entenbrust, Chicons à l'orange, rote Beete, Selleriepüree, Rotweinzwiebeljus, Kartoffelgratin** 31,90 €
Magret de canard, chicons à l'orange, betterave rouge, purée de céleri, sauce aux oignons rouges, gratin
Eendenborst, chicons à l'orange, rode biet, selderijpuree, rode wijn saus, gratin

*Beilagen zur Auswahl : Krokette, Pommes grenailles, Pommes frites

*choix d'accompagnement : croquettes, pommes grenailles, frites

*keuze uit bijgerechten: krokette, pommes grenailles, frites

Jeden Freitagabend auf Vorbestellung: FISCHFONDUE ab 2 Personen: € 32,00 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

Hauptgerichte/ Les Plats/ Hoofdgerechten



Les CLASSIQUES

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

Forelle Müllerin /Truite meunière/ Gebakken forel	24,50 €
Forelle blau /Truite au bleu/ Forel blauw (gestoomd)	24,50 €
Forelle mit Mandeln /Truite aux amandes/ Forel met amandelen	26,50 €
Forelle Ardenner Art /Truite à l'ardennaise/ Forel op Ardeense wijze	26,50 €
Forellenfilets in Petersilienbutter	25,50 €
<i>Filets de truite au beurre persilié/ Forelfilets in peterselieboter</i>	
Forellenfilets wahlweise mit Mandeln oder Ardenner Art	27,90 €
<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

Entrecôte vom Grill	33,80 €
Steak vom irischen Rind/ Steak irlandais/ Irish Beef	30,80 €

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

Pouletbrust (Freiland)mit Zitrone, Gemüsevariation, Zitronenthymiansauce	25,50 €
<i>Poitrine de poulet fermier au citron, variation de légumes, sauce au citron et au thym</i> <i>Kipfilet (scharrel)met citroen, groentevariatie, citroen-tijmsaus</i>	

KINDERMENU - Menus pour enfants - Kindermenu

Kleine Tagessuppe/ Potage du jour/ Soep van de Dag	5,00 €
Kleines Forellenfilet / Filet de truite meunière/ Forelfilet gebakken	11,50 €
Chickennuggets hausgemacht / Chickennuggets	11,50 €

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	8,00 €
Dame Blanche	9,00 €
Eis mit heißen Himbeeren /Coupe aux framboises/ Vanilleijs met warme frambozen	9,00 €
Apfel-Carpaccio natur mit Vanilleeis, Zimt	8,50 €
<i>Carpaccio de pommes nature, glace vanille, cannelle</i> <i>Carpaccio van appel natuur met vanilleijs, caneel</i>	
Apfelcarpaccio mit Calvados flambiert, Vanilleeis, Zimt	11,90 €
<i>Carpaccio de pommes flambé au Calvados, glace vanille, cannelle</i> <i>Carpaccio van appel met Calvados geflambeerd, vanilleijs, caneel</i>	
Crêpe flambiert mit Grand Marnier, Vanilleeis	11,90 €
<i>Crêpe flambée au Grand Marnier et sa glace vanille</i> <i>(eventuell längere Wartezeit/ langere wachttijd /temps d'attente)</i>	

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

Parfait Grand Marnier flambiert, Carpaccio von Orange	11,90 €
<i>Parfait Grand marnier geflambeerd, carpaccio van sinaasappel</i> <i>Parfait Grand marnier flambé, carpaccio d'oranges</i>	
Schokoladentarte, Himbeersorbet rote Früchte, Beerencoulis	10,90 €
<i>Tarte au chocolat, sorbet au framboises, fruits rouges et son coulis</i> <i>Chocoladetaartje, frambozensorbet, rode bessen en zijn coulis</i>	
Rotweinbirne lauwarm, Salz-Karamel-Eis, Spekulatiuscrunch	11,90 €
<i>Poire au vin rouge tiède, glace au caramel salé, crunch aux spéculoos</i> <i>Rode wijn peer lauwwarm, gezouten karamelijs, speculaas crunch</i>	

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