

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

- Tagessuppe, Potage du jour, Soep van de dag** 8,50 €
- Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle** 15,50 €
Tartare de truite saumonée fumée maison
Tartaar van huisgerookte zalmforel
- Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle mit 2erlei Spargel** 15,90 €
Tartare de truite saumonée fumée maison, duo d'asperges **(als Hauptgang: 28,90 €)**
Tartaar van huisgerookte zalmforel, duo van asperges
- 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 gegrillt, Zuchettinudeln, Fenchel, Bärlauch** 18,50 €
Scampis grillés, fenouilles, tagliatelle de courgettes, ail des ours
Gegrilde scampi, venkel-courgettenoedels, wilde knoflook



UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON/

SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN


-  **Camembert frittiert einmal anders, Balsamico-Erdbeeren, Rhabarber, Frühlingssalat** 15,00 €
Camembert frit revisitée, fraises au balsamique, rhubarbe, salade printanière
Gebakken Camembert revisited, aardbeien met balsamico, rabarber, seizoenssalade
-  **Gemüse-Carpaccio, Orange, grüner Spargel, Basilikum, Pinienkerne** 15,00 €
Carpaccio de légumes, orange, asperges vertes, basilic, pignons de pin
Carpaccio van diverse groenten, oranje, groene asperges, pijnboompitten, basilicum
-  **2erlei Spargel à la flamande, Duo d'asperges à la flamande, Duo van asperges à la flamande** 15,50 €
- Spargel mit geräuchertem regionalem Schinken, Sauce flamande** 15,50 €
Asperges au jambon fumé de la région, sauce flamande
Asperges met locale gerookte ham, saus flamande

!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

- Pouletbrust (Freiland), buntes Gemüse, Basilikum, Grenaille-Kartoffel** 24,50 €
Suprême de poulet fermier, variation de légumes et basilic, pommes grenailles
Kipfilet, groentenvariëte, basilicum, pommes grenailles
-  **Bunte Zuchinitartelette, Kräutersalat** 23,90 €
Tartelette f aux courgettes, salade d'herbes
Taartje van courgette, Kruidensalade
- **Forellenfilets, Limetten-Pistazienbutter, 2erlei Spargel, Basilikum** 29,80 €
Filets de truite, beurre aux pistaches et citron vert, duo d'asperges
Forelfilets, limoen-pistacheboter, duo van asperges, basilicum
- **Kabeljaurücken mit Kräuterolivenkruste, Gemüsejulienne, Sauce vierge** 29,80 €
Dos de cabillaud à la croûte d'olives et herbes, légumes en julienne, sauce vierge
Kabeljauwfilet met olijf- en kruidenkorst, julienne groenten, sauce vierge
- Entenbrust, grüner Spargel, Rotweinzwiebelsosse à l'orange, Kartoffelgratin** 31,80 €
Magret de canard, asperges vertes, sauce aux oignons rouges et à l'orange, gratin de pommes de terre
Eendenborst, groene asperges, rode wijn uiensaus, sinaasappelsaap, aardappelgratin
- **Spargel mit geräuchertem regionalem Schinken, Sauce flamande** 27,90 €
Asperges au jambon fumé de la région, sauce flamande
Asperges, locale gerookte ham, saus flamande

Jeden Freitagabend auf Vorbestellung: FISCHFONDUE ab 2 Personen: 32 € 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	23,50 €
Forelle blau /Truite au bleu/ Forel blauw (gestoomd)	23,50 €
Forelle mit Mandeln /Truite aux amandes/ Forel met amandelen	25,50 €
Forelle Ardenner Art /Truite à l'ardennaise/ Forel op Ardeense wijze	25,50 €
Forellenfilets in Petersilienbutter <i>Filets de truite au beurre persilié/ Forelfilets in peterselieboter</i>	24,90 €
Forellenfilets wahlweise mit Mandeln oder Ardenner Art <i>Filets de truite au choix : aux amandes ou à l'ardennaise /met amandelen of op Ardeense wijze</i>	27,90 €

UNSERE FLEISCHGERICHTE - Nos viandes - Onze vleesgerechten

Steak vom irischen Rind/ Steak irlandais/ Irish Beef	29,80 €
Entrecôte Rib-Eye	31,40 €

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 / 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	7,50 €
Dame Blanche	8,50 €
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>	8,50 €
Apfelcarpaccio mit Calvados flambiert, Vanilleeis, Zimt <i>Carpaccio de pommes flambé au Calvados , glace vanille, cannelle</i> <i>Carpaccio van appel met Calvados geflambeerd, vanilleeijs, caneel</i>	11,90 €

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

Sorbetduo, Minzesirup , Duo de sorbets, sirop à la menthe Sorbet duo, munt stroop	8,50 €
Rhabarbercrumble, Vanilleeis <i>Crumble à la rhubarbe et sa glace vanille/ Rabarbercrumble Vanille-ijis</i>	10,90 €
Café-Tee gourmand (3 Minidesserts)/ Tee gourmand région Mosane	11,90/ 12,60 €
Ananas-Kokos-Pannacotta ,Chutney von Ananas, Crumble <i>Pannacotta d'ananas au noix de coco, chutney d'ananas, crumble</i> <i>Ananas-kokos-pannacotta ananas chutney, crumble</i>	10,90 €

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