

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

- Tagessuppe, Potage du jour, Soep van de dag** 8,80 €
- 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** 16,90 €
Tartare de truite saumonée fumée maison, duo d'asperges **(als Hauptgang: 29,90 €)**
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, rucola, truffelmayonais, pijnboompitten, parmezaan
- Scampis gegrillt, mariniertes Fenchel, Orangenvinaigrette, Bärlauch, Frühlingssalat** 18,50 €
Scampis grillés, fenouille mariné, vinaigrette à l'orange, ail des ours, salade printanière
Gegrilde scampi, gemarineerde venkel, sinaasappelvinaigrette, wilde knoflook, lentesalade



UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON/

SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN

- ✓ Camembert frittiert, Balsamico-Erdbeeren, Rhabarber, Frühlingssalat** 15,50 €
Camembert frit revisitée, fraises au balsamique, rhubarbe, salade printanière
Gebakken Camembert revisited, aardbeien met balsamico, rabarber, seizoenssalade
- ✓ Beete-Carpaccio, grüner Spargel, Basilikum, Parmesan(vegan ohne Parmesan)** 15,50 €
Carpaccio de betteraves, asperges vertes, basilic, parmesan
Carpaccio van diverse biet, groene asperges, parmesan, basilicum
- ✓ 2erlei Spargel à la flamande, Duo d'asperges à la flamande, Duo van asperges à la flamande** 16,90 €

!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



- Frühlingsrolle mit bunter Gemüse- Ruccolafüllung, Erbsencreme, Frühlingssalat, frittiertes Ruccola**
Roulade en pâte brique farcie de légumes et roquette, crème de petits pois, roquette frit et salade printanière
Loempia zelfgemaakt met kleurrijke groente en rucola vulling, erwtencreme, lentesalade, gebakken rucola **24,00 €**
- **Forellenfilets, Limetten-Pistazienbutter, 2erlei Spargel, Basilikum** **30,90 €**
Filets de truite, beurre aux pistaches et citron vert, duo d'asperges, basilic
Forelfilets, limoen-pistacheboter, duo van asperges, basilicum
- Pavé von der Lachsforelle, Erbsencreme, Gemüsestreifen, Béarnaise, Grenaillekartoffel** **28,90 €**
Pavé de truite saumonée, crème de petits pois, julienne de légumes, béarnaise, pommes grenailles
Pavé van zalmforel, erwtencreme, groentejulienne, béarnaise, pommes grenailles
- **Kabeljaurücken im Pergament, mediterranes Gemüse, Kokoscurry, Zitrus** **29,80 €**
Dos de cabillaud en papillote, légumes méditerranéens, curry aux noix de coco, agrumes
Kabeljauwrug in folie, mediterrane groenten, kokoscurry, citrus
- Entenbrust, grüner Spargel, Rhabarber, Rotweinzwiebelsosse à l'orange, Kartoffelgratin** **31,90 €**
Magret de canard, asperges vertes, rhubarbe, sauce au vin et oignons rouges et orange, gratin de pommes de terre
Eendenborst, groene asperges, rabarber, rode wijn uiensaus, sinaasappelsaap, aardappelgratin
- **Spargel mit Wiener Schnitzel, Sauce hollandaise** **27,90 €**
Asperges, escalope viennoise, sauce hollandaise

Jeden Freitagabend auf Vorbestellung: FISCHFONDUE ab 2 Personen: 34,00 € 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:** Krokette, Kartoffel, Grenailles-Kartoffel, Pommes frites

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

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

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 <i>Filets de truite au beurre persilié/ Forelfilets in peterselieboter</i>	25,50 €
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>	28,90 €

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

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 €
Kleines Wiener Schnitzel /petite escalope viennoise	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 <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, vanilleijs, caneel</i>	11,90 €
Crêpe flambiert 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

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-ijs</i>	10,90 €
Parfait Grand Marnier flambiert, Erbeeren, Basilikum <i>Parfait Grand Marnier flambé, fraises, basilic</i> <i>Parfait Grand Marnier flambé, ardbeien, bsilicum</i>	11,90€
Schokoladenmousse, Orangencoulis <i>Mousse au chocolat, coulis à l'orange</i> <i>Chocolademousse met sinaasappelcoulis</i>	10,90 €
Café /Thé gourmand (3 kleine Desserts)	11,90 €

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

Auf Wunsch können wir auch ein veganes Dessert anbieten/ Sur demande, nous pouvons aussi proposer un dessert végétalien/ Op aanvraag kunnen we ook een vegan dessert aanbieden

Vielen Dank/ Merci/ Bedankt