

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

Tagessuppe, Potage du jour, Soep van de dag	8,80 €
Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle <i>Tartare de truite saumonée fumée maison</i> <i>Tartaar van huisgerookte zalmforel</i>	18,00 €
Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle mit 2erlei Spargel <i>Tartare de truite saumonée fumée maison, duo d'asperges</i> <i>Tartaar van huisgerookte zalmforel , duo van asperges</i>	19,50 €
Carpaccio vom Rind, Ruccola, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Parmesan <i>Carpaccio de boeuf, roquette, mayonnaise à la truffe, pignons de pin, parmesan</i> <i>Carpaccio van rundvlees, ruccola, truffelmayonais , pijnboompitten, parmezaan</i>	18,90 €
Scampis(BlackTiger) auf Frühlingsalat, Vinaigrette à l'orange, Bärlauchpesto <i>Scampis (Black Tiger) sur un lit de salade printanière, vinaigrette à l'orange, pesto à l'ail des ours</i> <i>Scampis(Black Tiger), lentesalade, sinaasappelvinaigrette, pesto met daslook</i>	19,90 €

UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON

SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN

 Variation von Beete und Erbse, Basilikum, grüner Spargel, Ziegenfrischkäse <i>Variation de betteraves et petits pois, basilic ,asperge verte, chèvre frais</i> <i>Variatie van diverse biet en erwten, basilicum, groene asperges,verse geitenkaas</i>	18,50 €
Marinierter Saibling, Zucchini, Zitrus, Granny-Apfel, Apfelsorbet, Wasabicrème <i>Saumon de fontaine mariné, courgette, agrumes et pomme granny, sorbet pomme, crème au wasabi</i> <i>Gemarineerde bronforel, courgette, citrusvruchten en grannyappel, appelsorbet, wasabicrème</i>	18,00 €
2erlei Spargel à la flamande <i>Duo d'aperges à la flamande / Duo van asperges op Vlaamse wijze</i>	18,00 €
Spargel mit geräuchertem regionalem Schinken à la flamande <i>Asperges au jambon fumé de la région, sauce flamande</i> <i>Asperges met locale gerookte ham, saus op Vlaamse wijze</i>	19,50 €

!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



Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, Erbsencreme, Frühlingssalat, grüner Spargel frittiertes Ruccola 26,50 €

Roulade en pâte brique farcie de légumes, crème aux petits pois, roquette frit, asperges vertes et salade printanière
Loempia zelfgemaakt met kleurrijke groentevulling, erwtencreme, lentesalade, groene asperges, gebakken rucola

***Pavé von der Lachsforelle, saisonale Gemüsevariation, Béarnaise, Erbsencreme 30,90 €**

Pavé de truite saumonée, variation de légumes, béarnaise, émulsion aux petits pois
Pavé van zalmforel, groentenvariatie, béarnaise, erwtencreme

***Forellenfilets, Limetten-Pistazienbutter, 2erlei Spargel, Basilikum 31,90 €**

Filets de truite, beurre aux pistaches et citron vert, duo d'asperges, basilic
Forelfilets, limoen-pistacheboter, duo van asperges, basilicum

Entenbrust, grüner Spargel, rote Beete, Rotweinzwiebeljus Kartoffelgratin 32,90 €

Magret de canard, asperges vertes, betterave rouge, sauce aux oignons rouges, gratin
Eendenborst, groene asperges, rode biet, rode wijn saus, gratin

***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 fritjes

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 / <i>Truite meunière/ Gebakken forel</i>	24,50 €
Forelle blau / <i>Truite au bleu/ Forel blauw (gestoomd)</i>	25,50 €
Forelle mit Mandeln / <i>Truite aux amandes/ Forel met amandelen</i>	26,50 €
Forelle Ardenner Art / <i>Truite à l'ardennaise/ Forel op Ardeense wijze</i>	26,50 €
Forellenfilets in Petersilienbutter	25,50 €
<i>Filets de truite au beurre persillé / Forelfilets in peterselieboter</i>	
Forellenfilets wahlweise mit Mandeln oder Ardenner Art	29,90 €
<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

Hähnchenbrust (Freiland), Gemüsevariation, Weissweinthymiansauce	26,90 €
<i>Poitrine de poulet fermier, variation de légumes, sauce au vin blanc et au thym</i> <i>Kipfilet (scharrel), groentevariatie, witte wijn-tijmsaus</i>	
Entrecôte Simmental vom Grill/grillé	38,90 €
Steak vom irischen Rind/ Steak irlandais/ Irish Beef	32,80 €
Sossen sur Auswahl : Béarnaise, Kräuterbutter, Pfeffersosse, Pilzrahmsosse	
<i>Sauce béarnaise, beurre maître d'hôtel, sauce au poivre, sauce crème-champignons</i> <i>Bearnaise, kruidenboter, pepersaus, champignonroomsaus</i>	

KINDERMENU - Menus pour enfants - Kindermenu

Kleine Tagessuppe / <i>Potage du jour/ Soep van de Dag</i>	5,00 €
Kleines Forellenfilet / <i>Filet de truite meunière/ Forelfilet gebakken</i>	11,50 €
Chickennuggets hausgemacht / <i>Chickennuggets</i>	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	8,50 €
Dame Blanche	9,50 €
Eis mit heißen Himbeeren /Coupe aux framboises/ Vanilleijs met warme frambozen	9,50 €
Apfel-Carpaccio mit Vanilleeis, Zimt natur oder flambiert	8,50 € /12,90 €
<i>Carpaccio de pommes nature, glace vanille, cannelle</i>	
<i>Carpaccio van appel natuur met vanilleijs, caneel</i>	
Parfait Grand Marnier flambiert, Erdbeeren, Basilikum	12,90 €
<i>Parfait Grand marnier geflambeerd, aardbeien,basilic</i>	
<i>Parfait Grand Marnier flambé, fraises et basilic</i>	

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

Café /Thé gourmand (3 Mini- Desserts)	11,90 €
	<i>(Thé en vrac 12,50 €)</i>
Schokoladenmousse, Erdbeersorbet und Früchte	11,00 €
<i>Mousse au chocolat, sorbet aux fraises/ Chocolademousse aardbeiorsorbet</i>	
Sorbetduo, Minzesirup	9,00 €
<i>Duo de sorbets, sirop à la menthe, Sorbet duo, munt stroop</i>	
Rhabarbercrumble, Vanilleeis	11,90 €
<i>Crumble à la rhubarbe et sa glace vanille/ Rabarbercrumble Vanille-ijs</i>	

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