

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

Tomatensuppe, Basilikum, Parmesan	8,80 €
<i>Tomatensoep, basilicum, parmezaan / Soupe de tomate, basilic, parmesan</i>	
Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle (saisonal angerichtet)	15,50 €
<i>Tartare de truite saumonée fumée maison (préparée selon saison)</i>	
<i>Tartaar van huisgerookte zalmforel (seizoensgebonden bereiding)</i>	<u>(als Hauptgang: 26,50 €)</u>
Carpaccio vom Rind, Ruccola, Kräutermayonnaise, Pinienkerne, Parmesan	15,50 €
<i>Carpaccio de boeuf, roquette, mayonnaise au herbes, pignon de pain, parmesan</i>	
<i>Carpaccio van rundvlees, ruccola, kruidenmayonaise, pijnboompitten, parmezaan</i>	

UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON/

SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN


Scampis gegrillt, Kräutersalat, Aioli, Kräuterpesto	18,50 €
<i>Scampis grillés, salade d'herbes, aioli, pesto aux herbes</i>	
<i>Gegrilde scampi, kruidensalade, aioli, kruidenpesto</i>	<u>(als Hauptgang: 27,90 €)</u>
 Buntes Gemüsetartar und Gemüsecarpaccio, Wassermelone, Meerrettichcrème	15,00 €
<i>Tartaar en carpaccio van diverse groenten, watermeloen, mierikswortelsaus</i>	
<i>Tartare et carpaccio de légumes, pastèque, crème au raifort</i>	
Forellenfilet Saltimbocca, Bouillon von bunten Tomaten, Salbeibutter	15,90 €
<i>Filet de truite façon saltimbocca, bouillon aux tomates, beurre à la sauge</i>	
<i>Forelfilet Saltimbocca, bouillon van gekleurde tomaten, salieboter</i>	

!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!

Alle Preise sind ohne Gewähr/ Alle prijzen zijn zonder garantie/ Tous les prix sont sous réserve

Hauptgerichte/Les plats/Hoofdgerechten

EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS/ SUGGESTIES

-  **Roulade vom Filoteig mit Ricotta, Ruccola, gegrillte Austernpilze, Kräutersalat** 22,90 €
Roulade en pâte brique farcis à la ricotta, roquette, pleurotes grillés, salade aux herbes
Roulade van filodeeg met ricotta, rucola, kruidensalade, gegrilde oesterzwammen
- **Kabeljaurücken im Pergament, Tomaten, Fenchel, Zucchini, Basilikum** 31,80 €
Weissweinjus/ *Kabeljauw in folie, tomaten, venchel, courgette, basilicum, jus van witte wijn*
Dos de cabillaud en papillote, tomates, fenouil, courgettes, basilic, jus au vin blanc
- **Lachsforellenpavé, Erbsen, Zuckerschoten, Orangenbutter, Basilikum, Austernpilze** 26,90 €
Zalmforelpavé, erwten, peultjes, sinaasappelboter, basilicum, gegrilde oesterzwammen
Pavé de truite saumonée, petits pois, mange tout, beurre à l'orange, basilic, pleurotes grillés
- **Seezunge Müllerin/ Sole meunière/ Gebakken zeetong** Tagespreis
- **Tagliata vom Steak auf Ruccola-Kräutersalat, Parmesan, Balsamicovinaigrette** 28,80 €
Tagliata van steak, rucola-kruidensalade, parmezaan, balsamico vinaigrette
Tagliata de bœuf sur salade de roquette et d'herbes, parmesan, vinaigrette au balsamique
- Pouletbrust (Freiland), saisonales Gemüse, Basilikum, Weißweinsoupe, Pommes grenailles** 23,90€
Suprême de poulet fermier, légumes de saison, basilicsauce au vin blanc, pommes grenailles
Kipfilet, seizoengroentene, basilicum., witte wijnsaus pommes grenaille

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 !

**** 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	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	24,90 €
<i>Filets de truite au beurre persillé/ 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

Steak vom irischen Rind/ Steak irlandais/ Irish Beef	28,80 €
Entrecôte BBB vom Grill	31,40 €
Entrecôte Charolais vom Grill	38,50 €

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 €
Parfait grand Marnier mit Orangen, flambiert mit Grand Marnier <i>Parfait Grand Marnier geflambeerd, sinassappel /Parfait Grand Marnier à l'orange, flambé au grand marnier</i>	11,90 €
Sauerrahm-Limetteneis, Nektarine, Lemoncurd <i>Glace à la crème aigre douce et citron vert, Nectarine, Lemoncurd, Crumble/</i> <i>Ijs van Zure room en limoen, nectarine Lemoncurd,</i> <i>Crumble</i>	11,90 €
Zitrontiramisu, Erdbeere <i>Citroentiramisu, aardbeien, /Tiramisu au citron, fraise</i>	11,90 €
Mousse au Chocolat, Himbeercoulis, rote Beerenfrüchte, Himbeersorbet <i>Mousse au chocolat, coulis de framboises, fruits rouges, sorbet framboise</i> <i>Chocolademousse, frambozecoulis ,rode bessen, sorbet van frambozen</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