

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

- Tomatensuppe, Basilikum, Parmesan** 8,80 €
Tomatensoep, basilicum, parmezaan / *Soupe de tomate, basilic, parmesan*
- Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle** 15,50 €
Tartare de truite saumonée fumée maison
Tartaar van huisgerookte zalmforel **(als Hauptgang: 26,90 €)**
- Carpaccio vom Rind, Ruccola, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Parmesan** 15,50 €
Carpaccio de boeuf, roquette, mayonnaise aux truffes, pignons de pain, parmesan
Carpaccio van rundvlees, ruccola, truffelmayonaise, pijnboompitten, parmezaan **(als Hauptgang: 26,90 €)**

UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON/

SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN

- Scampis gegrillt, Sommersalat, Aioli, Kräuterpesto** 18,50 €
Scampis grillés, salade estivale, aioli, pesto aux herbes
Gegrilde scampi, zomersalade, aioli, kruidenpesto **(als Hauptgang: 28,50 €)**
-  **Buntes Gemüsetartar und Gemüsecarpaccio, Melone, Meerrettichcrème** 15,00 €
Tartaar en carpaccio van diverse groenten, meloen, mierikswortelsaus
Tartare et carpaccio de légumes, melon, crème au raifort
-  **Camembert frittiert einmal anders, Balsamico-Erdbeeren, Melone, Sommersalat** 15,00 €
Camembert frit revisité, fraises au balsamique, melon, salade estivale
Gebakken Camembert revisited, aardbeien met balsamico, meloen, seizoensalade
- Forellenfilet Saltimbocca, Bouillon von bunten Tomaten, Salbeibutter** 15,90 €
Filet de truite façon saltimbocca, bouillon aux tomates, beurre à la sauge
Forelfilet Saltimbocca, bouillon van gekleurde tomaten, salieboter
-

!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

-  **Blätterteigtaschen mit Tomaten-Mozzarellafüllung und Basilikum, Sommersalat** **23,90 €**
Feuilletés farcis à la tomate et au mozzarella, basilic, salade estivale
Bladerdeegzakjes met tomaten- en mozzarellavulling, basilicum, zomersalade
- Pavé von der Lachsforelle, Erbsen-Zitronencreme, buntes Gemüse, Basilikum** **27,90 €**
Pavé van Zalmforel crème van erwten en citroen, kleurrijke groenten, basilicum
Pavé de truite saumonée, crème de petits pois et citron, légumes multicolores, basilic
- Kabeljaurücken mit Kräuterkruste, Gemüsejulienne, Sauce vierge** **29,80 €**
Dos de cabillaud à la croûte d'herbes, légumes en julienne, sauce vierge
Kabeljauwfilet met kruidenkorst, julienne groenten, sauce vierge
- Tagliata vom Steak auf Ruccola-Kräutersalat, Parmesan, Balsamicovinaigrette** **29,80 €**
Tagliata van steak, ruccola-kruidensalade, parmezaan, balsamico vinaigrette
Tagliata de bœuf sur salade de roquette et d'herbes, parmesan, vinaigrette au balsamique
- Cordon bleu à l'italienne mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum** **25,50 €**
Cordon bleu à l'italienne farci aux tomates-mozzarella et basilic
Cordon bleu à l'italienne met tomaat-mozzarella en basilicum
- Sommersalat mit Pouletbruststreifen (Freiland) , Balsamicovinaigrette** **24,90 €**
Salade estivale, émincé de blanc de poulet fermier, vinaigrette au vinaigre balsamique
Zomersalade met kipfiletreepjes (scharrel), Balsamico-vinaigrette

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: 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 / <i>Truite meunière/ Gebakken forel</i>	24,50 €
Forelle blau / <i>Truite au bleu/ Forel blauw (gestoomd)</i>	24,50 €
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 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

Steak vom irischen Rind/ Steak irlandais/ Irish Beef	29,80 €
Entrecôte Rib-Eye	33,50 €

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 / <i>Filet de truite meunière/ Forelfilet gebakken</i>	11,50 €
Chickennuggets hausgemacht / <i>Chickennuggets</i>	11,50 €
Kleines WienerSchnitzel / <i>petite escalope viennoise</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	7,50 €
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 €

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 flambiert, Erbeeren, Basilikum <i>Parfait Grand Marnier flambé, fraises, basilic</i> <i>Parfait Grand Marnier flambé, ardbeien, basilicum</i>	11,90€
Zitronentörtchen , Sauerrahm-Limetteneis, Nektrainencoulis <i>Tartelette au citron, Glace à la crème aigre douce et au citron vert, coulis aux nectarines</i> <i>Citroentaartje, Ijs van Zure room en limoen, coulis van nectarine</i>	11,90 €
Kokos-Pannacotta , Chutney von Ananas, Crumble <i>Pannacotta aux noix de coco, chutney d'ananas, crumble</i> <i>Kokos-Pannacotta, ananas chutney, crumble</i>	10,90 €
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/ www.weweler-muehle.be/003280329075