

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle 18,00 €

Tartare de truite saumonée fumée maison

Tartaar van huisgerookte zalmforel

als Hauptgang: 28,90 €

Carpaccio vom Rind, Ruccola, Basilikumcrème, getrocknete Tomaten, Parmesan 18,90 €

Carpaccio de boeuf, roquette, crème au basilic, tomates séchées ,parmesan

Carpaccio van rundvlees, ruccola, basilicum crème, gedroogde tomaatjes , parmezaan

als Hauptgang: 28,90 €

UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON/

SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN

Scampis gegrillt, Orangenvinaigrette, Knoblauchkräutercrème, Sommersalat 19,90 €

Scampis grillés, vinaigrette à l'orange, crème à l'ail et aux herbes salade estivale

Gegrilde scampi, sinaasappelvinaigrette, aioli met kruiden, zommersalade

als Hauptgang: 29,50 €

Saiblingsfilet mariniert, Zitrus-Apfeltartar, Wasabicrème, Granyapfelsorbet 18,00 €

Saumon de fontaine mariné, tartare d'agrumes et pomme, sorbet pomme Grany, crème douce au wasabi

Gemarineerde fonteinzalm, tartaar van citrus en appel, sorbet van Granyappel, lichte wasabicrème

2erlei Melone mit Schinken, Kräutersalat, Balsamicovinaigrette, leichte Wasabicrème 18,00 €

Duo van meloen met ham, kruidensalade, balsamicovinaigrette, crème douce au wasabi

Duo de melon au jambon, salade d'herbes, vinaigrette au balsamique, lichte wasabicrème



vegan ohne Schinken/ *vegan zonder ham/ vegan sans jambon*



Ziegenkäse im Briqueteig auf Sommersalat, gegrillte Wassermelone 18,00 €

Fromage de chèvre en pâte brique ,salade estivale, pastèque grillée

Geitenkaas in filodeeg op zommersalade, gegrillt watermeloen

!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



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>	24,90 €
Forelle blau / <i>Truite au bleu/ Forel blauw (gestoomd)</i>	25,90 €
Forelle mit Mandeln / <i>Truite aux amandes/ Forel met amandelen</i>	26,90 €
Forelle Ardenner Art / <i>Truite à l'ardennaise/ Forel op Ardeense wijze</i>	27,90 €
Forellenfilets in Petersilienbutter	25,90 €
<i>Filets de truite au beurre persillé / Forelfilets in peterselieboter</i>	
Forellenfilet mit Mandeln / <i>Filets de truite aux amandes/ Forelfilets met amandelen</i>	29,90 €
Forellenfilets Ardenner Art / <i>Filets de truite à l'ardennais /Forelfilets op Ardeense wijze</i>	30,90 €

UNSERE FLEISCHGERICHTE - Nos viandes - Onze vleesgerechten

Hähnchenbrust (Freiland) mit Zitrone, bunte Tomaten, Basilicum	26,90 €
<i>Poitrine de poulet fermier au citron, variation de tomates, basilic</i> <i>Kipfilet (scharrel) met citroen, tomatenvariatie, basilicum</i>	
Steak vom irischen Rind/ Steak irlandais/ Irish Beef	32,80 €
Sossen sur Auswahl : <i>Béarnaise, Kräuterbutter, Pfeffersosse, Pilzrahmsosse</i> <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

Hauptgerichte/Les plats/Hoofdgerechten

EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS/ SUGGESTIES

- ✓ **Frühlingsrolle provinzialisch, mediterranes Gemüse, Sommersalat, frittiertes Ruccola** 26,50 €
Roulade en pâte brique à la provençale, légumes méditerranéens, roquette frit et salade estival
Lenterolletje op provençaalse wijze, mediterrane groenten, lentesalade, gefrituurde rucola
- Kabeljaurücken im Pergament, bunte Gemüsevariation, Limettenbutter, Basilikum** 31,90 €
Dos de cabillaud en papillote, légumes colorés, beurre au citron vert, crème de basilic
Kabeljauwrug in folie, groentevariatie, limoenboter, basilicum
- Pavé von der Lachsforelle, Fenchel, Orange, Béarnaise, Basilikum** 31,90 €
Pavé de truite saumonée, fenouil, orange, béarnaise, basilic
Pavé van zalmforel, venkel, orange, béarnaise, basilicum
- Forellenfilet Saltimbocca, bunte Tomaten, Salzeibutter** 31,90 €
Filet de truite façon saltimbocca, tomates colorés, beurre à la sauge
Forelfilet Saltimbocca, gekleurte tomaten, salieboter
- Tagliata vom Steak auf Ruccola-Kräutersalat, Parmesan, Balsamicovinaigrette** 32,80 €
Tagliata de bœuf sur salade de roquette et d'herbes, parmesan, vinaigrette au balsamique
Tagliata van steak, ruccola-kruidensalade, parmezaan, balsamico vinaigrette

Wechselnden saisonalen Tafelgerichten ergänzen unsere Empfehlungen

Des plats variés sur notre ardoise viennent compléter nos suggestions

Naast onze aanbevelingen staan er ook diverse gerechten op ons bord

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: Kroketten, Kartoffeln, Grenailles-Kartoffel, Pommes frites

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

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, glace vanille, cannelle nature ou flambé</i> <i>Carpaccio van appel met vanilleijs, caneel, natuur of geflambeerd</i>	
Parfait Grand Marnier flambiert, Erdbeeren, Basilikum	12,90 €
<i>Parfait Grand Marnier flambé, fraises et basilic</i> <i>Parfait Grand marnier geflambeerd, aardbeien, basilic</i>	

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

Sorbetduo, Minzesirup , Duo de sorbets, sirop à la menthe Sorbet duo, munt stroop	9,00 €
Zitronentörtchen , Sauerrahm-Limetteneis, Nektarinencoulis	11,90 €
<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>	
Schokoladenmousse, Himbeercoulis und -sorbet	11,00 €
<i>Mousse au chocolat, coulis aux framboise et son sorbet</i> <i>Chocolademousse, frambozencoulis en -sorbet</i>	
Mousse vom Holunderblütensirup, Erdbeeren, Erdbeersorbet, Meringue	11,90 €
<i>Mousse van vlierbloesemsirop, aardbeien en zijn sorbet,meringue</i> <i>Mousse au sirop de fleurs de sureau, fraises et son sorbet ,meringue</i>	
Café /Thé gourmand (3 Mini- Desserts)	11,90 €
	(Thé en vrac 12,50 €)

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