

## Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten

---



### Les CLASSIQUES

<b>Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle (saisonal angerichtet)</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Tartare de truite saumonée fumée maison (préparée selon saison)</i> <i>Tartaar van huisgerookte zalmforel (seizoensgebonden bereiding)</i>	
<b>Carpaccio vom Rind, Ruccola, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Parmesan</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Carpaccio de boeuf, roquette, mayonnaise à la truffe, pignons de pin, parmesan</i> <i>Carpaccio van rundvlees, ruccola, truffelmayonais, pijnboompitten, parmezaan</i>	
<b>Scampis(BlackTiger) in Knoblauch- Curry- JulienneGemüse saisonal</b>	<b>18,50 €</b>
<i>Scampis(Black Tiger) aux légumes de saison en julienne, sauce à l'ail et curry</i> <i>Scampis(Black Tiger) in currylooksaus met fijne saisonale groentjes</i>	<b>Hauptgang/Plat: 27,90 €</b>

## UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON/

### SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN

---

<b>Kürbis-Curry-Suppe, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne</b>	<b>8,80 €</b>
<i>Soupe de potiron et curry, huile de graines de potiron, graines de potiron grillées</i> <i>Pompoen curry soep, pompoenpit olie, geroosterde pompoenpitten</i>	
<b>Ziegenkäse im Briqueteig mit Speck oder  vegetarisch, Wintersalat, gebackener Butternutkürbis, Thymian, Nüsse</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Fromage de chèvre en pâte brique, au lard ou  façon végétarienne, salade de saison, courge butternut, thym et noix</i> <i>Geitenkaas in brique-deeg met spek  of vegetarisch, wintersalade, gebakken butternutpompoen, tijm, noten</i>	
<b>Gerauchertes Forellenfilet, rote Beete, Apfel, Meerrettich, Granatapfel, Kräutercreme</b>	<b>15,90 €</b>
<i>Filet de truite fumé, betterave rouge, pomme, raifort, pomme grenade, crème aux herbes</i> <i>Gerookte forelfilet, rode biet, appel, mierikswortel, granaatappel, kruidencrème</i>	

---

*!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!*

## *Unsere Saison-Empfehlungen / Suggestions de la saison/*

### *Suggesties van het seizoen*

---



**Buntes Carpaccio vom Herbstgemüse, Ofenkartoffel, gegrillte Austernpilz, Kräuterschmand 23,90 €**

*Carpaccio van herfstgroente, gepofte aardappel, gegrilde oesterzwammen ,kruidenzure room*

*Carpaccio de légumes de saison, pommes au four, pleurottes grillées, crème aux herbes*

**\*Forellenfilets im Kartoffelmantel, gebackener Kürbis und Nüsse, Kräuter-Limettenbutter 27,90 €**

*Filets de truite en croûte de pommes de terre, courge butternut et noix, beurre citronné aux herbes*

*Forelfilets in aardappeljasje, gebakken pompoen en noten, limoen-kruiden-boter*

**Pavé von der Lachsforelle, Nusskruste, buntes Gemüsecarpaccio, Béarnaise, Pommes grenailles 27,90 €**

*Pavé van zalmforel, noten, carpaccio van herfstgroente, béarnaise, pommes grenailles*

*Pavé de truite saumonée, croûte de noix, carpaccio de légumes de saison, béarnaise, Grenaille-Aardappel*

**Pouletbrust (Freiland), saisonales Gemüse, Thymian, Weißweinsauce, Pommes grenailles 24,50€**

*Suprême de poulet fermier, légumes de saison, sauce au vin blanc, thym, pommes grenailles*

*Kipfilet, saizoengroentene, thym, witte wijnsaus pommes grenailles*

**\*Hirschkalbsteak, Rotweinjus, Saisongemüse 29,80 €**

*Steak de faon et ses garnitures, sauce au vin rouge,*

*Steak van Hertenkalf, seizoengroenten, rode wijn saus*

-----

**Rehrücken „Weweler Mühle“ (nur auf Vorbestellung/ ab 2 Pers.)**

*La selle de chevreuil façon “Weweler Mühle” sur commande à.p de 2 personnes*

*Allen op reservering vanaf 2 pers.*

**Preis auf Anfrage**

**(prix sur demande)**

\*Beilagen zur Auswahl : Krokette, Pommes grenailles, Pommes frites, Spätzle(Wild)

\*choix d'accompagnement : croquettes, pommes grenailles, frites, Spaetzle (gibier)

\*keuze uit bijgerechten: kroketten, pommes grenailles, frites, spaetzle (wild)

---

**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 !**

---

## 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 /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 <i>Filets de truite au beurre persilié/ Forelfilets in peterselieboter</i>	24,90 €
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>	27,90 €

---

#### UNSERE FLEISCHGERICHTE - Nos viandes - Onze vleesgerechten

---

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

**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

<b>Eiscafé /Café glacé/ Ijskoffie</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Dame Blanche</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren /Coupe aux framboises/ Vanilleijs met warme frambozen</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Apfel-Carpaccio natur mit Vanilleeis, Zimt</b> <i>Carpaccio de pommes nature, glace vanille, cannelle</i> <i>Carpaccio van appel natuur met vanilleijs, caneel</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Apfelcarpaccio mit Calvados flambiert, Vanilleeis, Zimt</b> <i>Carpaccio de pommes flambé au Calvados, glace vanille, cannelle</i> <i>Carpaccio van appel met Calvados geflambeerd, vanilleijs, caneel</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Crêpe flambiert mit Grand Marnier, Vanilleeis</b> <i>Crêpe flambée au Grand Marnier et sa glace vanille</i> <i>(eventuell längere Wartezeit/ langere wachttijd /temps d'attente)</i>	<b>11,90 €</b>

---

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

<b>Parfait Grand Marnier flambiert, Carpaccio von Orange</b> <i>Parfait Grand marnier geflambeerd, carpaccio van sinaasappel</i> <i>Parfait Grand marnier flambé, carpaccio d'oranges</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Café/ Tee gourmand (3 Minidesserts)</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Mousse au Chocolat, rote Früchte, Beerencoulis,</b> <i>Mousse au chocolat, fruits rouges et son coulis</i> <i>Chocolademousse, rode bessen en zijn coulis</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Parfait vom Kürbiskern, Rotweinpflaumen, Kürbiskernkrokant</b> <i>Parfait aux graines de courges, prunes aux vins rouge, croquant de graines de courges</i> <i>Pompoenpittenparfait, rode wijn pruimen, krokant van pompoenpitten</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Apfel-Nuss-Crumble, Vanilleeis</b> <i>Crumble aux pommes et noix et sa glace à la vanille, Appelcrumble, Noten, Vanille-ijs</i>	<b>10,90 €</b>

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