

Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten



Les CLASSIQUES

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

UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS DE LA SAISON/

SUGGESTIES VAN HET SEIZOEN

 Kürbis-Curry-Suppe, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne	8,80 €
<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>	
 Camembert frittiert einmal anders, Balsamico-Trauben, Pekanüsse, Herbstsalat	15,50 €
<i>Camembert frit revisité, raisons au balsamique, noix de peka, salade d'automne</i> <i>Camembert revisté, balsamico druiven, pecannoten, herfstsalade</i>	
 Steinpilze auf Blätterteigtoast	15,50 €
<i>Cèpes sur toast de pâte feuilletée, Porcini paddestoelen op bladerdeeg toast</i>	
Parmesan-Champagnersüppchen, geräucherte Forelle, Pfifferlinge, Lauch	15,50 €
<i>Soupe au parmesan et au champagne, truite fumée, girolles, poireau</i> <i>Parmezaanse champagnesoep, gerookte forel, cantharellen, prei</i>	
Lachsforelle geräuchert und mariniert, Beete-Rübencarpaccio, Grany-Apfel, Meerrettich	15,50 €
<i>Truite saumonée fumée et marinée, carpaccio de betteraves, pomme grany, raifort</i> <i>Gerookte en gemarineerde zalmforel, carpaccio van rode biet, grany-appel, mierikswortel</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!

Hauptgerichte/Les plats/Hoofdgerechten

EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS/ SUGGESTIES

- *  **Filoteigrolle mit Ricotta-Ruccolafüllung, Kürbispüree, Herbstsalat, frittiertes Ruccola** 23,90 €
Rouleau de pâte briqué farci au ricotta et rucola, purée de potiron, salade d'automne, rucola frit
Filodeegrolletje met ricotta-rucola vulling, pompoenpuree, herfstsalade, gefrituurde rucola
- Pavé von der Lachsforelle, Ofengemüse mediterran, Béarnaise, Pommes grenailles** 27,90 €
Pavé van zalmforel, mediterrane ovengroenten, béarnaise, pommes grenailles
Pavé de truite saumonée, légumes méditerranéens au four, béarnaise, pommes grenailles
- *Forellenfilets, gebackener Kürbis, Salbei-Nussbutter, Speckkruste, Limettenschaum** 27,90 €
Filets de truite, potiron cuit, beurre à la sauge et au noix, croûte de lard, émulsion au citron
Forelfilets, gebakken pompoen, salie en nootenboter, spekkrust, citroenemulsie
- *Steak vom irischen Rind mit Steinpilzen** 31,90 €
Steak de bœuf irlandais aux cèpes, Irish beef steak met eekhoorntjesbrood
- *Hirschkalbsteak, Rotweinjus, Saisongemüse** 32,90 €
Steak de faon et ses garnitures, sauce au vin rouge,
Steak van Hertenkalf, seizoengroenten, rode wijn saus

-
- *Rehrücken „Weweler Mühle“ (nur auf Vorbestellung/ ab 3 Pers.)** Preis auf Anfrage
La selle de chevreuil façon "Weweler Mühle" sur commande à.p de 3 personnes (prix sur demande)
Allen op reservering vanaf 3 pers.

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, Spätzle(Wild)

***Accompagnement au choix :** croquettes, pommes nature ou grenailles, frites, Spaetzle (gibier)

***Keuze uit bijgerechten:** krokette, aardappel, pommes grenailles of fritjes, Spaetzle(gibier)

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	24,50 €
Forelle blau /Truite au bleu/ Forel blauw (gestoomd)	24,50 €
Forelle mit Mandeln /Truite aux amandes/ Forel met amandelen	26,50 €
Forelle Ardenner Art /Truite à l'ardennaise/ Forel op Ardeense wijze	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	30,80 €
<i>Sossen sur Auswahl : Béarnaise, Kräuterbutter, Pfeffersosse, Pilzrahmsosse Sauce béarnaise, beurre maître d'hôtel, sauce au poivre, sauce crème-champignons Bearnaise, kruidenboter, pepersaus, champignonroomsaus</i>	
Hähnchenbrust (Freiland), Gemüsevariation, Weissweinthymiansauce	25,50 €
<i>Poitrine de poulet fermier, variation de légumes, sauce au vin blanc et au thym Kipfilet (scharrel), groentevariatie, witte wijn-tijmsaus</i>	

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	8,00 €
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

Parfait Grand Marnier flambiert, Carpaccio von Orange <i>Parfait Grand marnier geflambeerd, carpaccio van sinaasappel</i> <i>Parfait Grand Marnier flambé, carpaccio d'oranges</i>	11,90 €
Zitronen-Orangentartelette, Orangensorbet, Orangencoulis <i>Tartelette au citron et à l'orange, sorbet et coulis à l'orange</i> <i>Tartelette van citroen en sinaasappel, sinaasappelsorbet en coulis</i>	11,90 €
Mousse au Chocolat, Himbeersorbet, Beerencoulis, <i>Mousse au chocolat, sorbets framboise, coulis aux fruits rouges</i> <i>Chocolademousse, sorbet van frambozen, rode bessen coulis</i>	10,90 €
Pflaumencrumble, Kürbiskern-Krokant-Parfait <i>Crumble aux prunes, parfait croquant aux graines de courge</i> <i>Crumble met pruimen, Pompoenpitten-Krokant-Parfait</i>	11,90 €
Rotweinbirne lauwarm, Salz-Karamel-Eis, Speklatiuscrunch <i>Poire au vin rouge tiède, glace au caramel salé, crunch aux spéculoos</i> <i>Rode wijn peer lauwwarm, gezouten karamelijs, speculaas crunch</i>	11,90 €

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