

## Vorspeisen/ Entrées/ Voorgerechten

---



### Les CLASSIQUES

|                                                                                          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tartar von der hausgeräucherten Lachsforelle (saisonal angerichtet)</b>               | <b>18,00 €</b> |
| <i>Tartare de truite saumonée fumée maison (préparé selon saison)</i>                    |                |
| <i>Tartaar van huisgerookte zalmforel (seizoensgebonden bereiding)</i>                   |                |
| <b>Carpaccio vom Rind, Ruccola, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Parmesan</b>             | <b>18,90 €</b> |
| <i>Carpaccio de boeuf, roquette, mayonnaise à la truffe, pignons de pin, parmesan</i>    |                |
| <i>Carpaccio van rundvlees, rucola, truffelmayonais, pijnboompitten, parmezaan</i>       |                |
| <b>Scampis(BlackTiger) in Knoblauch- Curry- Julienne-gemüse saisonal</b>                 | <b>20,90 €</b> |
| <i>Scampis(Black Tiger) aux légumes de saison en julienne, sauce à l'ail et au curry</i> |                |
| <i>Scampis(Black Tiger) in currylooksaus met fijne saisonale groentjes</i>               |                |

## 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 Brique-teig, gebackener Kürbis, Wintersalat, Balsamicopflaume, Nüsse</b>                            | <b>18,00 €</b> |
| <i>Fromage de chèvre en pâte brique, potiron cuit au four, salade d'automne, prunes au vinaigre balsamique, noix</i> |                |
| <i>Geitenkaas in brique-deeg, herfstsalade, gebakken pompoen, balsamico-pruim, noten</i>                             |                |
| <b>Gerauchertes Forellenfilet, rote Beete, Apfel, Meerrettich, Granatapfel, Kresse</b>                               | <b>18,90 €</b> |
| <i>Filet de truite fumé, betterave rouge, pomme, raifort, pomme grenade, cresson</i>                                 |                |
| <i>Gerookte forelfilet, rode biet, appel, mierikswortel, granaatappel, kers</i>                                      |                |

---

*!Bei Allergien sagen Sie uns Bescheid, oder fragen Sie nach unserer Allergienkarte ! En cas d'allergies, veuillez-nous en informer et/ou demandez notre carte d'allergènes ! In geval van allergieën, laat et ons weten en/of 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 /Truite meunière/ Gebakken forel                                               | 24,90 €     |
| Forelle blau /Truite au bleu/ Forel blauw (gestoomd)                                            | 25,90 €     |
| Forelle mit Mandeln /Truite aux amandes/ Forel met amandelen                                    | 26,90 €     |
| Forelle Ardenner Art /Truite à l'ardennaise/ Forel op Ardeense wijze                            | 27,90 €     |
| <br>Forellenfilets in Petersilienbutter                                                         | <br>25,90 € |
| <i>Filets de truite au beurre persillé / Forelfilets in peterselieboter</i>                     |             |
| <br>Forellenfilet mit Mandeln /Filets de truite aux amandes/ Forelfilets met amandelen          | <br>29,90 € |
| <br>Forellenfilets Ardenner Art / Filets de truite à l'ardennais /Forelfilets op Ardeense wijze | <br>30,90 € |

---

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

---

|                                                                                         |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Hähnchenbrust (Freiland) Gemüsevariation, Thymian-Weißweinsoße                          | 26,90 €     |
| <i>Poitrine de poulet fermier, variation de légumes, sauce au thym et vin blanc</i>     |             |
| <i>Kipfilet (scharrel) met citroen, groentenvariatie, thymian, witte wijnsaus</i>       |             |
| <br>Steak vom irischen Rind/ Steak irlandais/ Irish Beef                                | <br>32,80 € |
| <br><b>Sossen sur Auswahl</b> : Béarnaise, Kräuterbutter, Pfeffersosse, Pilzrahmsosse   |             |
| <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

---

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| 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

## Hauptgerichte/Les plats/Hoofdgerechten

### EMPFEHLUNGEN /SUGGESTIONS/ SUGGESTIES



**Filoteigrolle mit Gemüse-Ruccolafüllung, Sellerie, Herbstsalat, frittierte Spitzkohl** 26,50 €

*Rouleau en pâte briqué fourré aux légumes et à la roquette, céleri, salade d'automne, chou pointu frit*  
*Filodeegrolletje met een vulling van groenten en rucola, selderij, herfstsalade, gefrituurde spitskool*

**Kabeljaurücken im Pergament, saisonale Gemüsevariation, Limettenbutter** 31,90 €

*Dos de cabillaud en papillote, variation de légumes de saison, beurre au citron vert*  
*Kabeljauwrug in papillote, seizoensgroentevariatie, limoenboter*

**Forellenfilets, Variation von Sellerie, Salbei, Nussbutter** 31,90 €

*Filets de truite, variation au céleri, sauge, beurre aux noix*  
*Forelfilets, variatie van selderij, salie, notenboter*

**Ragout vom Wild „façon bourguignon“, Saisongemüse** 29,80 €

*Ragout de gibier façon bourguignon, légumes de saison*  
*Wildragout « bourguignon », seizoensgroenten*

**Hirschkalbsteak, Rotweinjus, Saisongemüse** 34,00 €

*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.)**

*La selle de chevreuil façon "Weweler Mühle" sur commande à.p de 3 personnes*  
*Allen op reservering vanaf 3 pers.*

**Preis auf Anfrage**  
*(prix sur demande)*

-----

**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, Spätzle(Wild)

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

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

# DESSERTS



## *Les CLASSIQUES*

|                                                                                                                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Eiscafé</b> /Café glacé/ Ijskoffie                                                                                                                                                                               | 8,50 €  |
| <b>Dame Blanche</b>                                                                                                                                                                                                 | 9,50 €  |
| <b>Eis mit heißen Himbeeren</b> /Coupe aux framboises/ Vanilleijs met warme frambozen                                                                                                                               | 9,50 €  |
| <b>Apfel-Carpaccio natur mit Vanilleeis, Zimt</b><br><i>Carpaccio de pommes nature, glace vanille, cannelle</i><br><i>Carpaccio van appel natuur met vanilleijs, caneel</i>                                         | 8,50 €  |
| <b>Apfelcarpaccio mit Calvados flambiert, Vanilleeis, Zimt</b><br><i>Carpaccio de pommes flambé au Calvados, glace vanille, cannelle</i><br><i>Carpaccio van appel met Calvados geflambeerd, vanilleijs, caneel</i> | 12,90 € |
| <b>Parfait Grand Marnier flambiert, Carpaccio von Orange</b><br><i>Parfait Grand marnier geflambeerd, carpaccio van sinaasappel</i><br><i>Parfait Grand Marnier flambé, carpaccio d'oranges</i>                     | 12,90 € |

---

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

|                                                                                                                                            |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Café /Thé gourmand</b> (3 Mini- Desserts) <i>Thé vrac (+0,70)</i>                                                                       | 11,90 € (12,60 €) |
| <b>Sorbetduo, Minzesirup</b> , Duo de sorbets, sirop à la menthe <i>Sorbet duo, munt stroop</i>                                            | 9,00 €            |
| <b>Schokoladenmousse, Orangencoulis</b><br><i>Mousse au chocolat, coulis à l'orange</i><br><i>Chocolademousse met sinaasappelcoulis</i>    | 11,00 €           |
| <b>Pflaumen-Nusscrumble, Zimteis</b><br><i>Crumble aux prunes et aux noix, glace à la cannelle</i><br><i>Appel-noten-crumble, kaneeijs</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