

Unser Herbstmenü

nur abends und am Wochenende – nur tischweise - 43,50 €/Person

Ein Gruß aus der Küche

~ ~ ~

Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit Lachswürfeln

~ ~ ~

Ourtaler Lachsforellenfilet
an Lauch und Sahne

oder

Gebratene Entenleber auf Waldpilzragout

~ ~ ~

Sorbet des Tages

~ ~ ~

Hirschkalbsteak mit Lütticher Siropsoße

Oder

Kalbsrückensteak an Schalotten-Rotweinssoße

~ ~ ~

Kleiner Dessertteller



Vorspeisen & Suppen

Voorgerechten en soep – Entrées et potages

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Lachswürfeln	7,50 €
Pompoencremesoep met zalmreepjes Crème de potiron aux dés de saumon	
Tagescreme	6,50 €
Dagsoep Crème du jour	
Ourtaler Lachsforellenfilet an Lauch und Sahne	14,50 €
Zalmforel uit het Ourdal met prei en room Filet de truite saumoné de la vallée de l'Our – aux porreaux à la crème	
Riesengarnelen – Curry – Gemüsestreifen	16,50 €
Scampis met kerrie en groentenjulienne Scampis au curry et julienne de légumes	
Carpaccio von gebratener Entenbrust an herbstlichen Salaten	13,50 €
Carpaccio van gebakken eendenborst met herfstelijke sla Carpaccio de canard poelé – salade automnale	
Herbstlicher Salat an Nussvinaigrette – Blauschimmelkäse Walnüsse – Apfel - Rosinen	14,50 €
Herfstelijke sla met notenvinaigrette – schimmelkaas – noten – appel - rozijntjes Salade à la vinaigrette de noix – fromage bleu – noix – pommes – raisins secs	
Gebratene Entenleber auf Waldpilzragout	17,50 €
Gebakken eendenlever op bospaddestoelen Foie d'oie poelé aux champignons des bois	



Hauptgerichte

Hoofdschotels - plats

Das Beste vom heimischen Rehrücken an Preiselbeersoße 32,50 €

Reerug uit heemse bossen met veenbessensaus

Le meilleur du chevreuil de la région – sce. aux aïrelles

Hirschkalbsteak an Lütticher Sirop 30,50 €

Steak van het hertekalf met Luikse stroop

Steak de faon – sce. au sirop de Liège

Rosa gebratenes Hasenfilet an Senfsoße 27,50 €

Hazenfilet – roze gebakken – met mosterdsaus

Rable de lièvre à la moutarde

Eifeler Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 22,50 €

Tussenribstuk met huisgemaakte kruidenboter

Entrecôte beurre maître d'hôtel

Schnitzel vom Eifeler Schweinemedailon an Pilzrahmsoße 19,50 €

Snitzel van het varkensmedailon met champignonroomsaus

Escalope du filet de porc – champignons à la crème

Kalbsrückensteak an Schalotten-Rotweinssoße 24,50 €

Kalfslapje met sjalotten-wijnsaus

Steak de veau – sce. vin rouge aux échalots

Vegetarisch

Paniertes Sellerieschnitzel – Waldpilze – Kopfsalat 15,50 €

Seldersnitzel met bospaddestoelen – groene sla

Escalope de céleri – champignons des bois - salade verte

Fisch
Vis – poisson

Ourtaler Forelle ‚Müllerin Art‘	18,50 €
Forel uit het Ourdal – gebakken Truite de la vallée de l’Our – ‘Meunière’	
Loup de mer paniert – Scampis – Krustentier-Jus	23,50 €
Zeewolf – gepanneerd – scampis - kreeftsaus Loup de mer – pané – scampis – sce. aux crustacés	

Für die Kinder – kinderschotels – menu enfant

Hähnchen ‚Nuggets‘	9,50 €
Chicken ‚Nuggets‘ Poulet ‚Chicken Nuggets‘	
Fischstäbchen von frischem Lachs	9,50 €
Vissticks van verse zalm Vissticks (saumon)	
Kleines Schnitzel vom Schweinefilet	8,50 €
Klein snitzel Petite escalope	

Desserts

**Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensoße
oder heißen Himbeeren** 7,50 €

Ijs met huisgemaakte chocoladensaus of met warme frambozen
Dame blanche ou Glace vanille aux framboises chaudes

Klassischer Eiskaffee 5,50 €

Onze klassieker: ijskoffie
Très classique, mais tellement bon: café glacé

Spekulatius-Tiramisu 8,50 €

Tiramisu van speculoos
Tiramisu au speculoos

Zweierlei Mousse von Schokolade 8,50 €

Tweeerlei chocoladenmousse
Duo de mousse au chocolat

Printenparfait 8,50 €

Parfait van prenten
Parfait de 'Printen'

Lebkuchenschnitte mit Orangenmousse und Gewürzorange 8,50 €

Peperkoek met orangenmousse
Gâteau au pain d'épices avec son mousse à l'orange

