

Vorspeisen voorgerechten / entrées

- Spargelcremesuppe** **7,20 €**
Verse aspergecremesoep
Crème d'aspèrges
- Schinkenröllchen ´mal anders´ - in Butter gebraten -
mit Ei & Petersilie** **14.50 €**
Rolletjes van boerenham - op onze wijze – met ei en peterselie
Rouleaux de jambon fermier – à notre facon – aves du persil et des oeufs
- Ourtaler Forellenfilet- gebraten – Zitronenbutter - Mandeln** **15.50 €**
Gebakken forelfilet uit het Ourdal – met citroenboter en amandelen
Filet de truite de la vallé de l´Our – beurre au citron – amandes
- Salat von weißem und grünem Spargel – Tomate – Parmesan –
Pinienkerne – Bauernhofschinken** **15.50 €**
Sla met groene en witte asperges – tomaat – parmezaan –
Pijnboompitten - boerenham
Salade d'aspèrges vert et blanc – tomate – parmesan
pignons de pins – jambon fermier
- Wildlachs – kurz angebraten –
im Sesammantel – Sojasoße – Wasabi** **16,00 €**
Wilde zalm – kort gebakken – in zijn sesammanteltje- sojasaus - wasabi
Saumon sauvage – légèrement cuit – sce. soja et wasabi



Fleisch und Geflügel

Vlees en gevogelte / Viande et volaille

Portion Spargel mit Kalbschnitzel - Hollandaisesoße 24.50 €

Verse asperges met een kalfssnitzel – Hollandaise-saus
Aspèrges – escalope de veau – sce. Hollandaise

**Ragout von Spargel mit gebratenem Perlhuhnbrustfilet
Hollandaisesoße 22.50 €**

Ragout van verse asperges met parelhoenfilet - Hollandaise
Ragoût d'asperges – filet de pintadeau – sce. Hollandaise

Eifeler Rumpsteak mit Pfeffersoße 24.50 €

Eifeler Tussenribstuk met pepersaus
Entrecôte – sce. au poivre

Lammrücken – rosa gebraten – Thymianjus 31.50 €

Lamsrug – roze gebakken – met thymjus
Filet d'agneau – rosé – jus au thym

Hähnchenbrustfilet an frischer Champignonsoße 17,50 €

Kippenborstfilet met verse champignons
Filet de poulet aux champignons



Fisch / vis / poisson

Ourtaler Forelle "Müllerin Art" 18.50 €

Forel uit het Ourdal – gebakken -
Truite de la vallée de l'Our – meunière -

Scampis – Spargel – Erbsenpürree - Speck 24.50 €

Scampis verse asperges – erwtenpuree - spek
Scampis – aspèrges – purree de petits pois – lard croquant

Vegetarisch

Risotto mit Spargel und Erbsen 18.50 €

Risotto met asperges en erwten
Risotto – aspèrges – petit pois

~~~~~

## Kinderkarte

**Chicken Nuggets – hausgemacht 9.50 €**

Kippenuggets – huisgemaakt  
Chicken Nuggets ,maison‘

**Fischstäbchen - hausgemacht 9.50 €**

Vissticks - huisgemaakt  
Bâtonnets de poisson - maison

**Kleines Steak 10.50 €**

Kleine biefstek  
Le steak enfant