

Herbstmenü

p.P. 45,50 ab zwei Personen
nur Abends und am Wochenende

Ein Gruß aus der Küche

Kürbiscremesuppe

Gebratenes Ourtaler Forellenfilet auf Ragout von Steinpilzen

oder

Vitello Tonnato von der gebratenen Rehkeule

Sorbet des Tages

Hirschkalbssteak - Rotweinsöße

oder

Perlhuhnbrustfilet an Steinpilzragout

Zimtparfait mit Rotweinpflaumen

Vorspeisen voorgerechten / entrées

Hokkaido Kürbiscremesuppe & Kürbiskernöl Pompoensoep – Hokkaido & pompoenpitolie Creme au potiron à l’huile aux pépins de potiron	8,50 Euro
Tagessuppe Dagsoep Velouté du jour	7,50 Euro
Gebratenes Ourtaler Forellenfilet auf einem Ragout von Steinpilzen Forelfilet uit het OUrdel – gebakken – met eekhoorntjesbrot Filet de truite de la vallée de l’Our aux cèpes	16,50 Euro
Rotgarnele – Kürbispüree – gebratener Speck – Currysoße Scampis – pompoenpuree – gebakken spekreepjes – kerriesaus Scampis – mousse aux potirons – lard – sce. curry	16,50 Euro
Vitello Tonnato von der gebratenen Rehkeule Vtello Tonnato op onze wijze: met gebakken reebout Vitello tonnato à notre façon: au gigue de chevreuil	15,50 Euro
Entenleber gebraten – Apfel – Brioche - geröstete Zwiebeln Portweinjus Gbakken eendenlever – appel – brioche – knapperige uitjes – portojus Foie gras poelé – pomme – brioche – oignons – jus au porto	17,50 Euro

Fleisch und Geflügel

vlees en gevogelte / viande et volaille

Das Beste vom Reh und Hirschkalb – Rotweinsoupe	33,50 Euro
Het beste van ree en hert Le meilleur du chevreuil et du faon	
Unser Gulasch vom heimischen Reh	19,50 Euro
Ardense wildgoelasj Civet de gibier ‚ardennais‘	
Rumpsteak vom Eifelrind – geröstete Zwiebeln - Kräuterbutter	25,50 Euro
Tussenribstuk uit de Eifel – gebakken uitjes – huisgemaakte kruidenboter Entrecôte aux oignons et à la beurre maître d’hôtel	
Schnitzel vom Schweinefilet – Pfefferrahmsoupe	20,50 Euro
Snitzel van het varkensmedaillon met peppersaus Escalope de filet de porc – sce. poivre vert	
Perlhuhnbrustfilet an Steinpilzragout	22,00 Euro
Parelhoen met eekhoornjtesbrood Filet de pintadeau aux cèpes	

Vegetarisch

CousCous – Kürbis – Feta – geröstet Kürbiskerne – Steinpilze – Currymayonnaise	16,50 Euro
Couscous – pompoen – feta-kaas – geroosterte pompoenpitten – eekhoornjtesbrood – kerriemayonnaise Couscous – potiron – feta – pépins de potiron – cèpes – mayonnaise au curry	
+ 4 Rotgarnelen	24,50 Euro
met 4 scampis avec 4 scampis	

Fisch / vis / poisson

Ourtaler Forelle Müllerin **19,50 Euro**
Gebakken forel uit het Ourdal
La truite Meunière de la vallée de l'Our

**Variation von Seeteufel und Seezunge – Champagnerkraut –
gebratener Speck - Rieslingsoße** **23,50 Euro**
Duo van zeeduivel en zeetong – champagnerkruid – gebakken spek – Rieslingsaus
Le duo de lotte et sole – choucroute – lard – sce. Riesling

Kinderkarte / Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

Chicken Nuggets **10,50 Euro**
Kip Nuggets
Dés de poulet

Kinderportion Fisch des Tages **10,50 Euro**
Kinderportie vis van de dag
Poisson du jour

Kleines Schnitzel vom Schweinefilet mit Rahmsoße **10,50 Euro**
Klein snitzel van het varkenshaasje met roomsaus
Petite escalope du filet de porc – sce. à la crème

Desserts

Klassischer Eiskaffee

Ijskoffie
Café glacé

6,50 Euro

Eis mit hausgemachter Schokoladensoße oder heißen Himbeeren

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

7,50 Euro

Kirsch-Tiramisu im Glas

Tiramisu met kersen
Verrinne de Tiramisu aux cerises

7,50 Euro

Kaffemousse & Passionsfruchtsorbet

Koffiecreme & sorbet van passievruchten
Mousse au café & sorbet aux fruits de la passion

9,50 Euro

Birne Helene mal anders – mit Schokokuchen & Sorbet

Peer 'Helene' nieuw geïnterpreteerd : met sorbet en chococake
Poire 'Hélène' à notre façon: au sorbet et gâteau au chocolat

10,50 Euro

Zimtparfait mit Rotweinpflaumen

Parfait van kaneel met pruimen in rode wijn
Parfait à la cannelle - prunes au vin rouge

9,50 Euro