

# Unser Sommermenü

nur abends und am Wochenende - ab 2 Personen –€46,50 /Pers.

Uitsluitend 's avonds en gedurende het weekend

Uniquement le soir et durant le weekend

## **Tomatencremesuppe – Parmesan - Basilikum**

Tomatencremesoep met basilicum en parmezaan

Velouté de tomates au basilic et au parmesan

~ ~ ~

## **Kurz angebratener Wildlachs im Sesammantel**

### **Wasabi - Sojasoße**

Wilde zalm – kort gebakken – met sesam – wasabi – soja

Saumon sauvage – rôti – au sésame – wasabi - soya

oder/of/ou

## **Bauernhofschinken mit Melonensalat**

Boerenham met meloen sla

Jambon fumé fermier – salade de melon

~ ~ ~

## **Sorbet des Tages**

~ ~ ~

## **Kalbsrückensteak – Paprika – Zucchini – Aubergine**

### **Tomaten-Basilikumsoße**

Kalfslapje – paprika – courgette – aubergine – tomaten-basilicum-saus

Steak de veau – poivron – courgette – aubergine – sce. tomate au basilic

oder/of/ou

## **Dorade Royal – Fenchel - Anis**

Dorade et venkel en anijs

Dorade –fenouil - anis

~ ~ ~

## **Sommerliches Dessert**

Zomerlijk dessert

Dessert d' été

## Vorspeisen

voorgerechten / entrées

**Tomatencremesuppe – Parmesan – Basilikum** 7,80 €

Tomatencremesoep met basilicum en parmezaan

Velouté de tomates au basilic et au parmesan

**Bauernhofschinken mit Melonensalat** 15,50 €

Boerenham met meloenla

Jambon fumé fermier – salade de melon

**Kurz angebratener Wildlachs im Sesammantel  
Wasabi - Sojasoße** 18,50 €

Wilde zalm – kort gebakken – met sesam – wasabi – soja

Saumon sauvage – rôti – au sésame – wasabi - soya

**Bunter Tomatensalat  
mit Mozzarella & Basilikumpesto (vegetarisch)** 14,50 €

Tomatensla met mozzarella en basilicumpesto (vegetarisch)

Salade de tomates au mozzarella – pesto au basilic (Végétarien)

**mit grauen Krevetten** 18,50 €

met grijze garnalen

aux crevettes grises

**Rotgarnelen gebraten – Kräuter-Petersilien-Butter** 18,50 €

Rode garnalen – gebakken – met knoflook-peterselie-boter

Scampis poêlés – beurre à l'ail et au persil

## Fleisch und Geflügel

vlees en gevogelte / viande et volaille

**Schnitzel vom Eifeler Schweinefilet „Wiener Art“** 20,50 €  
**oder mit Champignonrahmsoße** 23,00 €

Snitzel van het varkenshaasje op Weense wijze of  
met champignonroomsaus

Escalope du filet de porc – à la Viennoise ou aux champignons

**Rinderfilet – „traditionell“ mit grünem Pfeffer** 35,50 €  
**und Cognacsahnesoße**

Ossehaas – traditioneel met groene peper en cognacsaus

Filet de boeuf au poivre vert et sce. cognac

**Kalbsrückensteak – Paprika – Zucchini – Aubergine** 28,50 €  
**Tomaten-Basilikumsoße**

Kalfslapje – paprika – courgette – aubergine – tomaten-basilicum-saus

Steak de veau – poivron – courgette – aubergine – Sce. tomate au basilic

**Eifeler Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter** 25,50 €

Tussenribstuk met huisgemaakte kruidenboter

Entrecôte beurre maître d’hôtel

**Sommerlicher Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen – Speck** 21,50 €  
**- Croutons**

Zomerlijkse sla met gebakken kippenreepjes – spek – croutons

Salade estivale aux dés de poulet – lard - croûtons

## Vegetarisch

**gebratene Zucchini – Paprika – Aubergine – lauwarm** 18,50 €  
**Parmesan – Pinienkerne – Tomaten – Waldpilzragout – Rucola frittiert**

## Fisch

vis / poisson

<b>Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art</b>	<b>20,50 €</b>
Gebakken forel	
Truite ‚Meunière‘	
<b>Dorade Royal – Fenchel – Anis</b>	<b>22,50 €</b>
Dorade met venkel en anijs	
Dorade – fenouil - anis	
<b>Sommerlicher Salat mit Fischen</b>	<b>26,50 €</b>
Zomerlijke sla mit vis-variatie	
Salade estivale avec son assortiment de poissons	

## Kinderkarte

Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

<b>Hausgemachte Hähnchen Nuggets - Fritten - Apfelkompott</b>	<b>10,50 €</b>
Chicken nuggets – frietjes – appelmoes	
Chicken nuggets - pommes frites – compote aux pommes	
<b>Frische Nudeln von Gabys Nudelküche mit Tomatensoße Apfelkompott</b>	<b>8,50 €</b>
Verse noedeltjes uit Gaby's noedelkeuken met tomatensaus – appelmoes	
Nouilles de la cuisine de Gaby – sce. tomates – compote aux pommes	

## Desserts

**Klassischer Eiskaffee** 6,50 €

Klassieke ijskoffie

Tout classique: notre café glacé

**Dame blanche oder Eis mit heißen Himbeeren** 7,50 €

Ijs met huisgemaakte chocoladensaus of met warme frambozen

Dame blanche ou Glace aux framboises chaudes

**Frischer Fruchtsalat an Beerensauce mit einer Kugel Pflaumensorbet** 8,50 €

Verse fruitsla – bessensaus - pruimensorbet

Salade de fruits frais – sce. aux baies des bois – et son sorbet aux prunes

**Straciatellacreme auf Kirschragout** 9,00 €

Straciatellacreme met kersen

Crème straciatella aux cerises

**Mousse au chocolat mit Aprikosencrumble** 10,50 €

Chocoladenmousse met abrikosencrumble

Mousse au chocolat et son crumble aux abricots