

Unser Herbstmenü

nur abends und am Wochenende - tischweise - 46,50 € /Pers.

Uitsluitend 's avonds en gedurende het weekend – per tafel

Uniquement le soir et durant le weekend – par table

**Crème vom Hokkaido-Kürbis – geröstete Kürbiskerne
Kürbiskernöl**

~ ~ ~

Ourtaler Forellenfilet auf Steinpilzragout
Gebakken forelfilet uit het Ourdal met eekhoorntjesbrood
Filet de truite de la vallée de l'Our aux cèpes

oder/of/ou

„Vitello Tonnato“ vom Hirschkalbsrücken

Vitello Tonato van het hertekalf

Vitelo tonato au faon

~ ~ ~

Sorbet des Tages

~ ~ ~

Schnitzel von der Rehkeule

Snitzel uit de reebout

Escalope de chevreuil

oder/of/ou

Kabeljau im Speckmantel an Rieslingsauerkraut
Kabeljauw in zijn spekmanteltje met zuurkool aan Rieslingsaus
Dos de cabillaud – choucroute – sce. Riesling

~ ~ ~

Dessert

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch akzeptieren!

Gelieve te noteren dat wij maar 1 afrekening per tafel accepteren!

Veuillez noter que nous n'acceptons qu'une facture par table !

Vorspeisen voorgerechten / entrées

Creme vom Hokkaido-Kürbis – geröstete Kürbiskerne – Kürbiskernöl	7,80 €
Pompoencremesoep met geroosterde pitten en olie Velouté au potiron – graines et huile au potiron	
Ourtaler Forellenfilet auf Steinpilzragout	16,50 €
Gebakken forelfilet uit het Ourdal met eekhoorntjesbrood Filet de truite de la vallée de l'Our aux cèpes	
Entenleber gebraten – Apfel – Rosinenbrot – Portweinsouße geröstete Zwiebeln	15,00 €
Gebakken eendenlever met appel – suikerbrood – portosaus geroosterde uien Foie gras de canard – pomme – cramique – sce. porto - oignons	
„Vitello Tonnato“ vom Hirschkalbsrücken	14,50 €
Vitello Tonato van het hertekalf Vitelo tonato au faon	
Hausgemachte Geflügelkroketten – Currymayonnaise – Ruccola frittiert - Pinienkerne	14,50 €
Huisgemaakte kipkroketjes met kerriemayonnaise – gefriteerde ruccola en pijnboompitten Croquettes de volaille maison – mayonnaise au curry – roquette et pignons de pin	

Fleisch und Geflügel

vlees en gevogelte / viande et volaille

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

Snitzel van het varkenshaasje op Weense wijze of met champignonroomsaus
Escalope du filet de porc – á la Viennoise ou aux champignons

Eifeler Rumpsteak mit Pfeffersoße 25,50 €

Tussenribstuk met pepersaus
Entrecôte au poivre

Steak vom Milchkalbsrücken – Steinpilzragout 28,50 €

Kalfslapje met eekhoorntjesbrood
Steak de veau de lait aux cèpes

Hirschkalbsrücken mit Soße vom Lütticher Sirup 31,50 €

Hertekalf met Luikse Siroopsaus
Steak de filet de faon – sce. au sirop de Liège

Hasenfilet mit Senfsoße - Kirschen 28,50 €

Hazenfilet met mosterdsaus en krieken
Filet de lièvre aux cerises – sce. à la moutarde

Vegetarisch

Kürbis - gebraten – Broccoli – Kokoscreme – Blattsalate 19,00 €

Pompoen – gebakken – met broccoli – kokossaus – sladge
Potiron – rôti – broccoli – sce. au noix de coco – petite salade

Fisch vis / poisson

Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art 20,50 €

Gebakken forel
Truite ‚Meunière‘

Kabeljaurücken im Speckmantel - Rieslingsauerkraut 24,50 €

Kabeljauw in zijn spekmanteltje met zuurkool aan Rieslingsaus
Dos de cabillaud – choucroute – sce. Riesling

Wildlachs und Scampis auf Spinat - Rieslingsoße 26,50 €

Wilde zalm en scampis op zijn spinaziebedje met Rieslingsaus
Saumon sauvage et scampis – épinards – sce. Riesling

Kinderkarte Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

Hausgemachte Hähnchen Nuggets - Fritten - Apfelkompott 10,50 €

Chicken nuggets – frietjes – appelmoes
Chicken nuggets - pommes frites – compote aux pommes

Kleines Schnitzel vom Schweinefilet 10,50 €

Snitzel van het varkenshaasje
Petite escalope de porc

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

Apfel-Spekulatus-Tiramisu im Glas 8,50 €

Herfstelijke Tiramisu met appel en speculoos in het glas
Notre Tiramisu dans son verre aux pommes et speculoos

Lauwarmer Nuß-Apfelkuchen mit einer Kugel Espresso-Krokanteis 8,50 €

Appel-notengebak – warm geserveerd – met espresso-krokantijs
Gâteau tiède aux pommes et noix avec une boule de glace espresso

´Armer Ritter´ mit heißen Kirschen und Zimteis 9,00 €

´Verloren brood´ met warme krieken en kaneelijs
´Pain perdu´ aux cerises et sa glace à la cannelle

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch akzeptieren!

Gelieve te noteren dat wij maar 1 afrekening per tafel accepteren!

Veuillez noter que nous n'acceptons qu'une facture par table !