

Vorspeisen voorgerechten / entrées

Spargelcremesuppe Verse aspergecremesoep Crème d'aspèrges	8,00 €
Ourtaler Forellenfilet- gebraten – Zitronenbutter - Mandeln Gebakken forelfilet uit het Ourdal – met citroenboter en amandelen Filet de truite de la vallée de l'Our – beurre au citron – amandes	15,00 €
Wildlachs – kurz angebraten – im Sesammantel – Sojasoße – Wasabi Wilde zalm – kort gebakken – in zijn sesammanteltje- sojasaus - wasabi Saumon sauvage – légèrement cuit – sce. soja et wasabi	17,50 €
Spargel mit Bauernhofschenken – Sce. Hollandaise Verse asperges met boerenham en Hollandaise-saus Aspèrges au jambon de ferme – sce. Hollandaise	16,50 €
Spargel flämische Art Asperges op Vlaamse wijze Aspèrges à la Flamande	16,00 €

Fleisch und Geflügel Vlees en gevogelte / Viande et volaille

Portion Spargel mit Schnitzel vom Schweinefilet Sce. Hollandaise	25,50 €
Verse asperges met een snitzel van het varkenshaasje – Hollandaise-saus Aspèrges – escalope de filet de porc – sce. Hollandaise	
Eifeler Rumpsteak mit Schalotten-Rotweinsauce	28,50 €
Eifeler Tussenribstuk met een saus van sjalot en rode wijn Entrecôte – sce. aux échalottes et vin rouge	
Lammnüsschen – Thymiansauce	27,50 €
Ambsbout met tijmsaus Gigot d'agneau – sce. au thym	
Maispoularde mit Curryrahmsauce	22,00 €
Maiskip met kerriesaus Poularde au mais – sce. au curry	
Pastetchen – Hähnchen – weißer Spargel	24,50 €
Koniginnenhapje gevuld met kip en verse asperges Bouchée à la Reine au poulet et aspèrges	

Fisch / vis / poisson

Frühlingssalat – grüner Spargel – Scampis 23,50 €
Lentesalade - groene asperges - scampi's
Salade de printemps - asperges vertes - scampis

Ourtaler Forelle "Müllerin Art" 21,50 €
Forel uit het Ourdal – gebakken -
Truite de la vallée de l'Our – meunière -

Ragout von weißem Spargel 27,50 €
mit gebratenem Wildlachs
Ragout van witte asperges met gebakken wilde zalm
Ragout d'aspèrges au saumon sauvage

Vegetarisch

Frische Nudeln von Gaby´s Nudelküche Bärlauchpesto
Spargel – Tomaten – Erbsen 21,50 €
Verse noedels uit Gaby´s Noedelkeuken met pesto
van wilde knoflook – asperges – tomaat – erwten
Nouilles fraîches de chez Gaby
Pesto ail d'ours – aspèrges – tomates – petits pois

Kinderkarte

Chicken Nuggets – hausgemacht 11,50 €
Kippenuggets – huisgemaakt
Chicken Nuggets ‚maison‘

Frische Nudeln von Gaby´s Nudelküche
Tomatensoße 10,00 €
Verse noedeltjes van Gaby met tomatensaus
Nouilles fraîches de chez Gaby – sœ tomates

Menü

ab 2 Personen, nur abends
und am Wochenende
Preis pro Person 47,50 €

Spargelcremesuppe

Wildlachs – kurz angebraten
im Sesammantel – Sojasoße – Wasabi

oder

Spargel mit Bauernhofschinken
Sce. Hollandaise

Sorbet des Tages

Lammnüsschen – Thymiansoße

oder

Pastetchen – Hähnchen – weißer Spargel

Dessertvariation

Dessert

- Klassischer Eiskaffee** 6,50 €
Onze klassieker: ijskoffie
Très classique, mais bon: café glacé
- Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensoße
oder mit heißen Himbeeren** 7,50 €
Ijs met huisgemaakte chocoladensaus of met warme frambozen
Dame blanche ou Glace vanille aux framboises chaudes
- Variation von Rhabarber, Erdbeere und
weißer Schokolade** 10,50 €
Variatie van rabarber, aardbeien en witte chocoladenmousse
Variation de rubarbe, fraises et mousse au chocolat blanc
- Joghurtcreme mit Mangosorbet
Passionsfruchtsoße** 9,50 €
Yoghurtcreme met mangosorbet en een saus van passievruchten
Crème au yaourt – sorbet à la mangue – sce. aux fruits de la passion
- Hausgemachtes Himbeer -Tiramisu** 9,50 €
Tiramisu met verse frambozen
Tiramisu aux framboises