

## Unser Sommermenü

nur abends und am Wochenende - ab 2 Personen - 49,50 €/Pers.

Uitsluitend 's avonds en gedurende het weekend

Uniquement le soir et durant le weekend

Hühnerbouillon „asiatisch“

Zitronengras - Ingwer - Koriander - Gemüse-Julienne

~ ~ ~

Bunter Tomatensalat - Burrata - Basilikumpesto - Brotchips

oder

Bauernhofschinken - Melone-Minz-Salat - Melonensorbet

~ ~ ~

Sorbet des Tages

~ ~ ~

Schottischer Wildlachs - Zucchini - Paprika - Aubergine

Tomatensoße - Oliven

oder

Kleines Kalbssteak - Tomate - Büffelmozzarella überbacken

Basilikumsoße

~ ~ ~

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!

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

## Vorspeisen voorgerechten / entrées

### Hühnerbouillon „asiatisch“

**Zitronengras – Ingwer – Koriander – Gemüse-Julienne** 8,50 €

Kippenbouillon ´aziatisch´ - citroengras - gember - koriander – groentejulienne  
*Bouillon de poulet ´asiatique´ - citronnelle - gingembre - coriandre - julienne de légumes*

**Bunter Tomatensalat - Burrata - Basilikumpesto - Brotchips** 15,00 €

Bonte tomatensalade - Burrata - Basilicumpesto - broodchips  
*Salade de tomates colorées - burrata - pesto au basilic - chips de pain*

**Bauernhofschinken - Melonen-Minz Salat - Melonensorbet** 15,50 €

Boerenham – salade van meloen en munt en zijn sorbet  
*Jambon fermier – salade de melon à la menthe et son sorbet*

**Scampi im Pankomantel - Glasnudeln - feines Gemüse**

**Chilli - Erdnüsse** 16,00 €

Scampis in pankomanteltje – glasnoedels – fijne groenten – chili – pindas  
Scampis pané (panco) – nouilles de riz – petits légumes – chili - cacahuètes

**Ourtaler Lachsforelle geräuchert - Fenchelsalat - Pecorino** 16,50 €

**Joghurtlemon dressing**

*Gerookte zalmforel uit het Ourdal – venkelsla – pecorino – yoghurt-lemmon-dressing*  
*Truite saumonée de la vallée de l´Our – salade de fenouille – pecorino*  
*vinaigrette au yaourt et lemmon*

## Fleisch und Geflügel

vlees en gevogelte / viande et volaille

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

Snitzel van het varkenshaasje op Weense wijze  
*Escalope du médaillon de porc* met champignonroomsaus  
*à la Viennoise*  
*aux champignons à la crème*

**Eifeler Rumpsteak mit dreierlei Pfeffersoße** 28,50 €

Tussenribstuk uit de Eifel met drieerlei peper  
*Entrecôte 'Eifel' aux trois poivres*

**Maispoularde gefüllt - Tomaten Fetacreme - Basilikumsoße** 23,50 €

Maispoulard met tomaten en fetacreme gevuld – basilicumsaus  
*Poularde de mais farcie aux tomates et à la feta – sce. Basilic*

**Sommerlicher Salat - gebratene Hähnchenbruststreifen  
Speck - Croutons** 21,50 €

Zomerlijke sla met gebakken kippereepjes – knapperige spek – croutons  
*Salade estivale aux dés de poulet – lard croquant – croûtons*

**Kalbssteak - Tomate - Büffelmozzarella überbacken  
Basilikumsoße** 32,00 €

Kalfslapje met tomaat en buffelmozzarella overbakken – basilicumsaus  
*Steak de veau gratiné aux tomates et mozzarella de bufflonne – sce. basilic*

## Vegetarisch

**Couscous - provenzalisches Gemüse - Feta - Tomatensoße  
Ruccola frittiert** 20,50 €

Couscous met provençaalse groenten - Feta - tomatensaus - Ruccola gefriteerd  
*Couscous aux légumes provençales - feta - sauce tomate - roquette*

## Fisch vis / poisson

**Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art** 21,50 €  
Gebakken forel uit het Ourdal  
Truite ‚Meunière‘ de la vallée de l’Our

**Ourtaler Forellenfilet - gebraten - Zitronenmandelbutter** 23,50 €  
Gebakken forelfilet met citroen-amandelboter  
*Filet de truite aux amandes citronnées*

**Variation von Fischen auf sommerlichem Salat** 26,50 €  
Visvariatie met zomerlijke sla  
*Variation de poissons – salade estivale*

**Schottischer Wildlachs - Zucchini - Paprika - Aubergine  
Tomatensoße - Oliven** 24,50 €  
Wilde zalm – courgette – paprika – aubergine – tomatensaus – olijven  
*Saumon sauvage – courgettes – poivron – aubergines – sce. tomates - olives*

## Kinderkarte

Kinderkaart / Pour les enfants (Für Kinder bis 12 Jahre)

**Hausgemachte Hähnchen Nuggets - Fritten -  
Apfelkompott** 10,50 €  
Chicken nuggets – frietjes – appelmoes  
Chicken nuggets - pommes frites – compote aux pommes

**Fisch des Tages – paniert im Pankomantel  
Fritten – Apfelkompott** 10,50 €  
Vis van de dag – gepanneerd - frietjes – appelmoes  
*Poisson du jour pané - pommes frites – compote aux pommes*

## Desserts

<b>Klassischer Eiskaffee</b>	<b>7,00 €</b>
Klassieke ijskoffie Tout classique: notre café glacé	
<b>Dame blanche oder Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>8,00 €</b>
Dame blanche of IJs met warme frambozen <i>Dame blanche ou Glace aux framboises</i>	
<b>Duo von der Zitrone</b>	<b>10,50 €</b>
Duo van citroensorbet en Lemmoncake <i>Le duo de citron – sorbet et lemmoncake</i>	
<b>Aprikosen - Crumble - Aprikosenschmandeis - Vanillecreme</b>	<b>10,50 €</b>
Crumble met abrikozen – Roomijs en beierse creme <i>Crumble aux abricots – glace crémeux – bavarois</i>	
<b>Ricottacreme - Waldbeeren - Brombeereis</b>	<b>10,50 €</b>
Ricottacreme met braambesijns en bosbessen <i>Crème de ricotta – glace aux mûres – fruits des bois</i>	

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

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

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