

Unser Herbstmenü

nur abends und am Wochenende - tischweise – 52,50 €/Pers.

Menüs können nicht abgeändert werden.

Uitsluitend 's avonds en gedurende het weekend – per tafel

Uniquement le soir et durant le weekend – par table

Hausgemachte Geflügelkrokette auf heimischen Steinpilzen

Huisgemaakt kipkroketje met heems eekhoorntjesbrood

Croquette de volaille 'maison' sur son nid de cèpes



Ourtaler Forellenfilet auf Süßkartoffelpürree mit Rieslingsoße und Speck

Forelfilet uit het Ourdal op puree van zoete pataten – Rieslingsaus en knapperige spek

Filet de truite de la vallée de l'Our – purée de patate douce – sce. Riesling – lard croquant



Sorbet des Tages



Hirschkalbsrücken mit Lütticher Sirup-Soße

Hertenkalf met Luikse stroop

Médailon de faon avec une sauce au sirop de Liège



Herbstliches Dessert

Herfstelijke dessert

Dessert automnale

Unser kleines Menü

35,50 € / Person

Suppe des Tages

Dagsoep

Velouté du jour



Rehgulasch aus dem heimischen Wäldern

Ardense reegoulash uit heemse bossen

Civet de chevreuil Ardennais



Dessert des Tages

Dessert van de dag

Dessert du jour

Vorspeisen voorgerechten / entrées

Möhren – Kokos - Curry Cremesuppe 8,80 €
Worteltjes-kokos-kerriesoep
Crème de carottes au curry et noix de coco

Hausgemachte Geflügelkrokette auf
heimischem Steinpilzragout 17,50 €

Huisgemaakt kipkroketje met heems eekhoorntjesbrood
Croquette de volaille 'maison' sur son nid de cèpes

Hähnchenbrustfilet gebraten mit geröstetem Sesam
auf Weißkohlsalat und Sojasoße 16,50 €

Kipfilet – gebakken – met geroosterde sesam – witte koolsla en sojasaus
Filet de poulet au sésame grillé – salade de choux blanc et sce. soja

Ourtaler Forellenfilet auf Süßkartoffelpürree mit Rieslingsoße
und gebratenem Speck 17.50 €

Forelfilet uit het Ourdal op puree van zoete pataten – Rieslingsaus en knapperige spek
Filet de truite de la vallée de l'Our – purée de patate douce – sce. Riesling – lard croquant

Scampi gebraten in Knoblauchcreme und feinem Gemüse 18,50 €

Gebakken scampis met fijne groenten in knoflooksaus
Scampis aux fines légumes et une crème à l'ail

***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 !

Fleisch und Geflügel

vlees en gevogelte / viande et volaille

Schnitzel vom Eifeler Schweinefilet „Wiener Art“ 21,50 €

Snitzel van het varkenshaasje op Weense wijze
Escalope du filet de porc – á la Viennoise

Eifeler Rumpsteak mit heimischen Steinpilzen 30,50 €

Tussenribstuk met heems eekhoorntjesbrood
Entrecôte aux cèpes de la région

Perlhuhnbrustfilet an Thymiansoße 25,50 €

Parelhoen met tijmsaus
Filet de pintadeau – sce. au thym

Hirschkalbsrücken mit Lütticher Sirup-Soße 34,50 €

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

Medaillon aus der Rehkeule an Preiselbeersoße 30,50 €

Medaillon van reebout met Veense bessensaus
Steak de gigot de chevreuil – sce. aux airelles

Vegetarisch

Nudeln von Gabys Nudelküche
mit heimischen Steinpilzen und Salat 22,50 €

Tagliatelle uit Gaby's noedelkeuken
met heems eekhoorntjesbrood en sla
Tagliatelle de chez Gaby aux cèpes - salade

Fisch vis / poisson

Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art 22,50 €

Gebakken forel
Truite ‚Meunière‘

Forellenfilet -gebraten - an heimischem Steinpilzragout 27,50 €

Gebakken forelfilet op ragout van heems eekhoorntjesbrood
Filet de truite aux cèpes de la région

Schottischer Wildlachs und Jakobsmuschel an Fenchelgemüse 26,00 €

Scotse wilde zalm & jacobsmosselen met venkel
Saumon sauvage écossais & coquilles St. Jacques à la fenouille

Kinderkarte

Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

Hausgemachte Hähnchennuggets mit Fritten
und Apfelkompott 11,50 €

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

Nudeln aus Gabys Nudelküche mit
Tomatensoße und Apfelkompott 10,50 €

Noedeltjes met tomatensaus en appelmoes
Nouilles – sce. tomate – compote de pommes

***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 !

Desserts

Klassischer Eiskaffee Klassieke ijskoffie Café glacé classique	7,50 €
Eis mit hausgemachter Schokoladensoße oder heißen Himbeeren Ijs met huisgemaakte chocoladensaus of met warme frambozen Dame blanche ou glace aux framboises chaudes	8,50 €
Hausgemachtes Tiramisu Tiramisu – huisgemaakt Tiramisu ‘maison’	9,50 €
Leichte Kaffeemousse mit Kirschen Koffiemousse met krieken Mousse au café et aux cerises	10,50 €
Apfelscheiterhaufen – lauwarm mit Vanillesoße und Eis Appelmuffin – lauw - met vanillesaus en ijs Bûche aux pommes tiède – sce. vanille & glace	10,50 €
Zimtparfait mit eingelegten Pflaumen Kaneel-parfait met pruimen Parfait à la cannelle aux prunes marinées	10,50 €