

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!

Veuillez 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

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 €
Hausgemachttes 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 €