

# Menü

nur abends und am Wochenende - tischweise – 49,50 €/Pers.

Menüs können nicht abgeändert werden.

*Uitsluitend 's avonds en gedurende het weekend – per tafel*

Uniquement le soir et durant le weekend – par table

Geflügelcremesuppe "asiatisch"



Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

oder

Schottischer Wildlachs – kurz angebraten  
im Pankomantel - Sojasoße - Wasabi



Sorbet des Tages



Schweinefilet im Schinkenmantel – leichte Senfsoße

oder

Winterkabeljau gebraten – Fenchel – Orange – Anis



Duo vom Schokomousse

## Vorspeisen voorgerechten / entrées

<b>Geflügelcremesuppe "asiatisch"</b> <i>Kippencremesoep op aziatische wijze</i> Velouté de volaille à l'Asiatique	<b>8,80 €</b>
<b>Schottischer Wildlachs – kurz angebraten im Pankomantel - Sojasoße - Wasabi</b> <i>Tataki van Scotse wilde zalm – soja – wasabi</i> Tataki de saumon écossais sauvage - soya – wasabi	<b>17,50 €</b>
<b>Vitello Tonnato vom Kalbsrücken</b> <i>Vitello tonnato van het kalf</i> Vitello tonnato (veau)	<b>16,50 €</b>
<b>Ourtaler Lachsforelle – geräuchert auf winterlichem Salat - Dilljoghurtsoße</b> <i>Gerookte zalmforel uit het Ourdal – winterlijke sla – dille-joghurtsaus</i> Truite saumonée fumée de la vallée de l'Our salade hivernale – sce. aneth au yaourt	<b>16,50 €</b>
<b>Riesengarnelen gebraten in Knoblauchcreme und feinem Gemüse</b> <i>Gebakken scampis met fijne groenten in knoflooksaus</i> Scampis aux fines légumes et une crème à l'ail	<b>18,50 €</b>

***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

<b>Schweinefilet im Schinkenmantel – leichte Senfsoße</b> <i>Varkenshaasje in zijn spekmanteltje – lichte mosterdsaus</i> Filet de porc enrobé de lard – sce. à la moutarde	23,50 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Snitzel van het kalf op Weense wijze Escalope de veau à la Vionnoise	24,50 €
<b>Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter</b> <i>Tussenribstuk met huisgemaakte kruidenboter</i> Entrecôte au beurre maître d'hôtel	30,50 €
<b>Maispoularde – leichte Rotweinsauce</b> <i>Maïspoulard – rode wijn-saus</i> Poularde de maïs – sce. Au vin rouge	23,50 €
<b>Rinderfilet – dreierlei Pfeffersauce</b> Rundsfilet met driërlei peper Filet de boeuf aux trois poivres	37,50 €

## Vegetarisch

<b>Sellerieschnitzel – Gorgonzolasauce</b> <b>gebratene Pilze – Salat</b> <i>Seldersnitzel met gorgonzolasaus – gebakken champignons – sla</i> Escalope de céleri – sce. Gorgonzola – champignons - salade	21,50 €
---	---------

## Fisch vis / poisson

<b>Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art</b> <i>Gebakken forel uit het Ourdal</i> Truite ‚Meunière‘ de la vallée de l’Our	22,50 €
<b>Forellenfilet – Zitronen-Mandelbutter</b> <i>Forelfilet met amandelboter en citroen</i> Filet de truite – beurre aux amandes et citron	24,50 €
<b>Winterkabeljau gebraten – Fenchel – Orange – Anis</b> <i>Winterse kabeljauw gebakken – venkel – appelsien - anijs</i> <i>Cabillaud d’hiver – fenouil – orange - anis</i>	26,50 €

## Kinderkarte

Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

<b>Hausgemachte Hähnchennuggets mit Fritten und Apfelkompott</b> Chicken nuggets – frietjes – appelmoes Chicken nuggets - pommes frites – compote de pommes	11,50 €
<b>Hausgemachte Geflügelkrokette Tomatensoße und Apfelkompott</b> <i>Huisgemaakte kipkroket met tomatensaus – frietjes – appelmoes</i> Croquette de volaille – sce. Tomate – frites - compote	11,50 €

***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

<b>Klassischer Eiskaffee</b> Klassieke ijskoffie Café glacé classique	7,50 €
<b>Eis mit hausgemachter Schokoladensoße oder heißen Himbeeren</b> ijs met huisgemaakte chocoladensaus of met warme frambozen Dame blanche ou glace aux framboises chaudes	8,50 €
<b>Apfelnusskuchen – lauwarm - Espressokrokanteis</b> <i>Appel-noten-gebak – lauwwarm met espresso-ijs</i> Gâteau de pommes aux noisettes – tiède – glace espresso	10,50 €
<b>Duo vom Schokomousse</b> <i>Tweeërlei chocoladenmousse</i> Duo de mousse au chocolat	11,50 €
<b>Tiramisu – hausgemacht</b> <i>Huisgemaakte Tiramisu</i> Tiramisu 'maison'	11,50 €