

## Menü des Monats

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*

**Möhren-Kokos-Curry Suppe**

Worteltjes-kerrie-kokossoep

Crème de carottes au curry et noix de coco



**Bauernhofschinken mit Melone & seinem Sorbet**

Boerenham met meloen & zijn sorbet

Jambon fermier au melon & son sorbet

oder

**Scampis – Fenchel – Anis**

Scampis met venken en anijs

Scampis au fenouil et à l'anis



**Sorbet des Tages**



**Kleines Kalbssteak – Rotweinjus – geröstete Zwiebeln**

Klein kalfssteak met rode wijnsaus en geroosterde uien

Petit steak de veau – sce. au vin rouge – oignons croustillantes

oder

**Forellenfilet mit Mandeln – Speck – Zwiebeln – Pilzen**

Forelfilet met amandelen – spek – uien – champignons

Filet de truite aux amandes – lard – oignons - champignons



**Schokolade trifft Himbeeren**

Ontmoeting van chocolade en frambozen

Rencontre de chocolat et framboises

## Vorspeisen voorgerechten / entrées

<b>Tomatencremesuppe mit Basilikum</b>	<b>8,80 €</b>
Tomatencremesoep met basilicum Velouté de tomates au basilic	
<b>Bauernhofschinken mit Cavaillon-Melone und seinem Sorbet</b>	<b>16,50 €</b>
Boerenham met Cavaillon-meloen en zijn sorbet Jambon fermier au melon cavaillon et son sorbet	
<b>Bunter Tomatensalat – Burrata – Pesto - Brotchips</b>	<b>15,50 €</b>
Kleurige tomatensla – burrata – pesto – broodchips Salade de tomates multicolore – burrata – pesto – chips de pain	
<b>“Vitello Tonnato” vom Kalb – Kapern</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Thunfischcreme - Ruccola</b> ,Vitello Tonnato‘ van kalfsvlees – kappertjes – tonijn crème – ruccola ,Vitello Tonnato‘ de veau – câpres – crème au thon - roquette	
<b>Riesengarnelen im Pankomantel – Glasnudeln</b>	
<b>feines Gemüse – süß-saure Chilli-Soße - Erdnüsse</b>	<b>18,50 €</b>
Scampis in een panko-manteltje – glasnoedels – fijne groenten zoetzure chilisaus - pinda's Scampis croustillants – nouilles en verre – juliennes de légumes sce. chili aigre-doux - cacahuètes	

***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 !

## Fleisch und Geflügel

vlees en gevogelte / viande et volaille

<b>Sommerlicher Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b> Zomerlijke sla met gebakken kipreepjes Salade estivale aux dés de poulet	<b>21,50 €</b>
<b>Schnitzel vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße</b> Snitzel van het varkenshaasje met champignonroomsaus Escalope du médaillon de porc – sce. champignons à la crème	<b>24,50 €</b>
<b>Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten und Käse überbacken</b> Varkenshaasje met verse fruit en kaas overbakken Filet de porc gratiné aux fruits frais et fromage	<b>26,50 €</b>
<b>Rumpsteak mit „provenzalischen Kräutern“ gebraten</b> Tussenribstuk in provencaalse kruiden gebakken Entrecôte aux herbes de Provence	<b>31,50 €</b>
<b>Kalbsrückensteak mit Tomaten – Mozzarella überbacken Basilikum - Sahnesoße</b> Medaillon van het melkkalf met tomaten en mozzarella overbakken – basilicum en roomsaus Médaillon de veau de lait aux tomates et mozzarella – sce. basilic à la crème	<b>34,50 €</b>

## Vegetarisch

<b>Couscous-Kroketten auf sommerlichem Salat Curry-Mayonnaise</b> Couscous-kroketjes met zomerlijke sla en kerrie-mayonnaise Croquettes de couscous – nid de salade estivale- mayonnaise au curry	<b>21,50 €</b>
---	----------------

## Fisch vis / poisson

<b>Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art</b>	<b>23,50 €</b>
<i>Gebakken forel uit het Ourdal</i> Truite ‚Meunière‘ de la vallée de l’Our	
<b>Sommerlicher Salat mit gebratenen Scampis</b>	<b>26,50 €</b>
Zomerlijke sla met gebakken scampis Salade estivale aux scampis	
<b>Dorade royal – Paprika – Zucchini – Olive- Tomatensoße</b>	<b>23,50 €</b>
Dorade royal – paprika – courgette – olijven – tomatensaus Dorade royale – poivrons – courgettes – olives – sce. tomates	

## Kinderkarte Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

<b>Hausgemachte Hähnchennuggets mit Fritten und Apfelkompott</b>	<b>11,50 €</b>
Chicken nuggets – frietjes – appelmoes Chicken nuggets - pommes frites – compote de pommes	
<b>Kinderschnitzel mit Fritten und Apfelkompott</b>	<b>11,50 €</b>
Klein snitzel met friet en appelmoes Petite escalope avec frites et compote	

***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	8,00 €
<b>Eis mit hausgemachter Schokoladensoße oder heißen Himbeeren</b> Ijs met huisgemaakte chocoladensaus of met warme frambozen Dame blanche ou glace aux framboises chaudes	9,00 €
<b>Apfelcrumble – Vanillesoße &amp; Eis</b> Appelcrumble met vanillesaus en ijs Crumble aux pommes – sce, vanille et glace	10,50 €
<b>2 kleine Pfannkuchen mit heißen Kirschen &amp; Eis</b> 2 kleine pannekoeken met warme kersen en ijs 2 petites crêpes aux cerises chaudes et sa glace	10,50 €
<b>Schokolade trifft Himbeeren</b> ‘Ontmoeting’ van chocolade & frambozen Le chocolat à la rencontre de framboises	10,50 €