

# Menü

nur abends und am Wochenende - tischweise – 57,50€ /Pers.

Menüs können nicht abgeändert werden.

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

Uniquement le soir et durant le weekend – par table

Spargelcremesuppe



Weißer Spargel – Sce. Hollandaise – Duo vom Bauernhofschinken

oder

Ourtaler Forellenfilet – dicke Bohnen –  
geräucherter Speck - Rieslingsoße



Sorbet des Tages



Kalbsrücken mit Champignonrahmsoße

oder

Ragout vom weißen Spargel – Schottischer Wildlachs  
Sce. Hollandaise



Dessertvariation

## Vorspeisen voorgerechten / entrées

<b>Spargelcremesuppe</b> Aspergecremesoep Velouté d'aspèrges	8,90 €
<b>Tagescremesuppe</b> Velouté du jour Dagsoep	8,00 €
<b>Weißer Spargel – Sce. Hollandaise</b> - Duo vom Bauernhofschenken Duo van boerenham met witte asperges en Hollandaise Le duo de jambon fermier aux aspèrges blanches – sce. hollandaise	17,00 €
<b>Ourtaler Forellenfilet – dicke Bohnen</b> - geräucherter Speck - Rieslingsoße Forelfilet uit het Ourdal met tuinbonen – spek en Rieslingsaus Filet de truite de la vallée de l'Our – fèves – lard – sce. Riesling	15,50 €
<b>Frühlingssalat vom Spargel mit Lachs von der Eifeler Räucherammer „Sion“ – Wasabi - Meerrettich</b> Lentesla met asperges, wasabi en gerookte zalm uit het Eifelse rookhuis SION Salade printanière aux aspèrges, wasabi et saumon fumé du fumoir de chez SION	17,50 €

***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 !

## Fleisch und Geflügel

vlees en gevogelte / viande et volaille

<b>Spargel mit kleinem Schnitzel vom Schweinefilet - Sce. Hollandaise</b>	<b>28,50 €</b>
Asperges met een klein snitzel van het varkenshaasje - Hollandaise-saus Aspèrges avec une petite escalope de médaillon de porc – sce. Hollandaise	
<b>Spargel mit Hähnchen im Pankomantel – Sce. Hollandaise</b>	<b>26,50 €</b>
Asperges met kipfilet in zijn panco-manteltje – Hollandaise Aspèrges accompagné d'un filet de poulet pané (panco) – sce. Hollandaise	
<b>Cordon bleu vom Schweinefilet - Parmesansoße</b>	<b>24,50 €</b>
,Cordon bleu' van het varkenshaasje met parmezaansaus 'Cordon bleu' de filet de porc – sce. au parmesan	
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b>	<b>32,50 €</b>
Tussenribstuk met kruidenboter Entrecôte au beurre maître d'hôtel	
<b>Kalbsrücken mit frischer Champignonrahmsoße</b>	<b>34,50 €</b>
Kalfslapje met verse champignonsaus Steak de veau aux champignons frais	

## Vegetarisch

<b>Spargelquiche mit Kräuterquark und Salat</b>	<b>21,50 €</b>
Quiche met verse asperges, en sla Quiche aux aspèrges, et salade	

## Fisch vis / poisson

**Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art** 23,50 €  
*Gebakken forel uit het Ourdal*  
Truite ‚Meunière‘ de la vallée de l’Our

**Ragout vom weißen Spargel – Schottischer Wildlachs**  
**- Sce. Hollandaise** 28,50 €  
Wilde Scotse zalm met ragout van witte asperges  
Saumon sauvage d’Ecosse – ragout d’aspèrges

**Duo von Riesengarnelen und Jakobsmuschel – Erbsenpürree**  
**- Speck – Sce. Hollandaise** 30,50 €  
Duo van scampis en jacobsmosselen met erwtenpuree & spek  
Le duo de scampis et coquilles St. Jacques – purée de petit pois – lard

## 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

**Hausgemachte Käsekrokette**  
**Tomatensoße und Apfelkompott** 11,50 €  
*Huisgemaakt kaaskroketje met tomatensaus – frietjes – appelmoes*  
*Croquette au fromage – sce. tomate – compote - frites*

***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>Mokkacreme mit karamellisierten Nüssen, Crumble und Karamellsoße</b> Moccacreme met gecarameliseerde noten, crumble en caramelsaus Crème 'espresso' aux noix caramélisées, crumble et sce. caramel	9,50 €
<b>« Armer Ritter » - aromatisierte Kirschen - Schokoeis</b> 'Verloren brood' met chocoladenijs en gearomatiseerde krieken 'Pain perdu' - glace au chocolat - griottes	10,50 €
<b>Allerlei von der Erdbeere &amp; Rhabarber</b> Allerlei van aardbeien en rabarber Assortiment autour de fraise et rhubarbe	13,50 €