

# Unser Dezember Menü

nur abends und am Wochenende - tischweise – 59,50 €/Pers.

Menüs können nicht abgeändert werden.

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

Uniquement le soir et durant le weekend – par table

Kürbiscremesuppe – Kürbiskernöl – geröstete Kerne



Riesengarnelen an Knoblauch-Sahne-Soße & feinem Gemüse

oder

hausgemachte Geflügelkrokette – Currysoße  
Pinienkerne - Rucola



Sorbet des Tages



Rehgulasch aus der Keule von heimischen Wäldern

oder

Kabeljau im Speckmantel in Lauch und Sahne



Dessert

## Vorspeisen voorgerechten / entrées

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl &amp; geröstete Kerne</b><br>Pompoencremesoep met pittenolie en geroosterde pitten<br>Velouté de potirons – son huile et ses graines   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>Dreierlei von der Ente an herbstlichem Salat mit Preiselbeervinaigrette &amp; Walnüssen</b><br>trio van de eend– herfstelijke sla – vinaigrette van veenbessen & walnoten<br>trio de canards– salade automnale – vinaigrette aux airelles - noix     | <b>17,00 €</b> |
| <b>Ourtaler Forellenfilet – gebraten - Riesling-Sauerkraut</b><br>Gebakken forelfilet uit het Ourdal met Riesling-zuurkool<br>Filet de truite de la vallée de l’Our sur son nid de choucroute – sce. Riesling   | <b>16,50 €</b> |
| <b>Riesengarnelen an Knoblauch-Sahne-Soße &amp; feinem Gemüse</b><br>Scampis met knoflook-roomsaus en fijne groenten<br>Scampis aux petits légumes – sce. crème & ail   | <b>18,50 €</b> |
| <b>Geräucherter Lachs von Sions Lachsmanufaktur – Eifel Rote Beete, Apfel &amp; Meerrettich</b><br>Gerookte zalm uit de Eifel (Sion) met rode biet, appel en mierikswortel<br>Saumon fumé de chez Sion (Eifel) - betterave rouge – pomme – sce. raifort | <b>19,50 €</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

**Schnitzel vom Eifeler Schweinefilet  
mit Champignonrahmsoße** 24,50 €

Snitzel van het varkenshaasje met champignonsaus  
Escalope du filet de porc – sce. champignons à la crème

**Hähnchenbrust paniert, Kürbis, Feta & Currysoße** 26,50 €

Kippenborstfilet – gepanneerd – met pompoen, feta en kerriesaus  
Filet de poulet pané – potiron – feta – sce. curry

**Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße** 34,50 €

Tussenribstuk met groene pepersaus  
Entrecôte avec sauce au poivre vert

**Hirschkalbsrücken mit Lütticher-Sirup Soße** 36,50 €

Medaillon van het hertekalf met Luikse stroopsaus  
Médaille de faon - sce. au sirop de Liège

**Hasenfilet an leichter Senfsoße** 35,50 €

Hazenrug met een lichte mosterdsaus  
Filet de lièvre – sce. à la moutarde

## Vegetarisch

**Tartelette mit Kürbis & Ziegenkäse an herbstlichem Salat** 23,50 €

Tartelet gevuld met pompoen, geitenkaas - herfstelijke sla  
Tartelette aux potiron et fromage de chèvres – salade automnale

## Fisch vis / poisson

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art</b>   | <b>23,50 €</b> |
| Gebakken forel<br>Truite ‚Meunière‘  |                |
| <br>   |                |
| <b>Kabeljau im Speckmantel in Lauch und Sahne</b>                                | <b>29,50 €</b> |
| Kabeljauw in zijn spekmanteltje in prei<br>Dos de Cabillaud au blanc de poireaux |                |

## Kinderkarte

Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Hausgemachte Hähnchennuggets mit Fritten<br/>und Apfelkompott</b>                          | <b>12,50 €</b> |
| Chicken nuggets – frietjes – appelmoes<br>Chicken nuggets - pommes frites – compote de pommes |                |
| <br>  |                |
| <b>Hausgemachte Fischstäbchen mit Fritten und Apfelkompott</b>                                | <b>12,50 €</b> |
| Vissticks met frietjes en appelmoes<br>Batonnets de poisson maison - 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><br>Klassieke ijskoffie<br>Café glacé classique  | 8,00 €  |
| <b>Eis mit hausgemachter Schokoladensoße</b><br>Ijs met huisgemaakte chocoladensaus<br>Dame blanche  | 9,00 €  |
| <b>Trio von winterlichem Eis – Bratapfel – lauwarmer Vanillesoße</b><br>Drieerlei winterlijk ijs met braadappel en warme vanillesaus<br>Trilogie de glaces hivernales – pommes au four – sce. vanille                | 10,50€  |
| <b>Lebkuchen-Mascarpone Schnitte – aromatisierte Kirschen &amp; Eis</b><br>Tranche van peperkoek en mascarpone met gearomatiseerde kersen en zijn ijs<br>Pain d'épices – mascarpone – cérisés aromatisés et sa glace | 12,50 € |
| <b>Vier kleine Köstlichkeiten</b><br>Vier kleine lekkernijtjes<br>Quatre petits délices  | 12,50 € |