

Unser Herbst Menü

nur abends und am Wochenende - tischweise – 62,80 € /Pers.

Menüs können nicht abgeändert werden.

Uitsluitend 's avonds en gedurende het weekend – per tafel

Uniquement le soir et durant le weekend – par table

Waldpilzcremesuppe



Duo von der Ente | Preiselbeeren | Nüsse

oder

Geräucherter Lachs von Sions Lachsmanufaktur
Rote Beete | Apfel



Sorbet des Tages



Hirschrücken | Soße vom Lütticher Sirup

oder

Forellenfilet | Scampis | Kürbispürree | Currysoße



Dessert

Vorspeisen voorgerechten / entrées

Waldpilzcremesuppe Romige soep met bospaddestoelen Velouté aux champignons des bois	9,10 €
Duo von der Ente Preiselbeeren Nüsse Duo van de eend veenbessen noten Duo de canard airelles noisettes	18,90 €
Selleriesalat Hähnchenbrust im Pankomantel Cocktailsoße Selderijsalade Kipfilet in een panko-manteltje cocktailsaus Salade de céleri dés de poulet pané sauce cocktail	16,80 €
Hausgemachte Kürbiskrokette Currysoße Feta Pesto(veg.) Huisgemaakte pompoenkroket currysous feta pesto (vegetarisch) Croquettes de potiron <i>maison</i> sauce au curry feta pesto (végétarien)	16,80 €
Geräucherter Lachs von Sions Lachsmanufaktur Rote Beete Apfel Gerookte zalm van Sion rode biet appel Saumon fumé de chez Sion betterave rouge pomme	19,80 €

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 | Champignonrahmsoße 25,80 €

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

Perlhuhnbrustfilet | Speck | Zwiebeln 27,50 €

Parelhoenfilet | spek | uien
Filet de pintadeau | lard | oignons

Rumpsteak | Pfeffer- Cognac Soße 34,60 €

Tussenribstuk | peper-cognacsaus
Entrecôte | sauce au poivre et au cognac

Hirschrücken | Soße vom Lütticher Sirup 38,80 €

Hertenrug | saus van Luikse stroop
Médailon de cerf | sauce au sirop de Liège

Hasenfilet | leichte Senfsoße | aromatisierte Kirschen 36,80 €

Hazenrug | lichte mosterdsaus | gearomatiseerde kersen
Filet de lièvre | sauce légère à la moutarde | cerises aromatisées

Vegetarisch

Sellerieschnitzel | Pilz-Allerlei | Salat 24,50 €

Selderieschnitzel | gemengde champignons | salade
Escalopes de céleri | assortiment de champignons | salade

Fisch vis / poisson

Zanderfilet | Rieslingsauerkraut 28,80 €
Snoekbaarsfilet | Riesling-zuurkool
Filet de sandre | choucroute au Riesling

Forellenfilet | Scampis | Kürbispürree | Currysoße 29,50 €
Forelfilet | Scampi's | pompoenpuree | currysous
Filet de truite | Scampis | purée au potiron | sauce curry

Kinderkarte Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

Hähnchennuggets | Fritten Apfelkompott 12,80 €
Chicken nuggets | frietjes | appelmoes
Chicken nuggets | pommes frites | compote de pommes

Hausgemachte Käsekroketten | Tomatensoße | Fritten Apfelkompott 12,80 €
Croquettes de fromage maison | sauce tomate | frites
compote
Zelfgemaakte kaaskroket | tomatensaus | frietjes
appelmoes

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

Klassischer Eiskaffee

8,90 €

Klassieke ijskoffie
Café glacé classique

Eis mit hausgemachter Schokoladensoße

10,50 €

Ijs met huisgemaakte chocoladensaus
Dame blanche

Nußeis | Vanillesoße | Heidelbeeren | gebrannte Nüsse

11,50 €

Notenijs | vanillesaus / warme zwarte bessen / gecarameliseerde noten
Glace aux noix || sce. vanille / myrtilles / noisettes caramélisées

„Armer Ritter“ | eingelegte Pflaumen | Zimteis

12,50 €

„Verloren brood“ | pruimen | kaneelijs
„Pain perdu“ | prunes aromatisées | glace à la cannelle

Bisquit | Bayrische Creme | Passionsfruchtsorbet

12,50 €

Bisquit | Beierse Creme | passievruchtensorbet
Bisquit | crème bavarois | sorbet aux fruits de la passion