

# Les Suggestions !

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>
<b>Crème d'Asperges</b> 1-7 Spargelcremesuppe <i>Aspergesoep</i>	6.70	
<b>Feuilleté aux Escargots</b> 1-3-7-9-12 Weinbergschnecken im Blätterteig <i>Slakken in bladerdeeg</i>	9.00	
<b>Carpaccio de Bœuf</b> 5-7 Rindercarpaccio <i>Rundercarpaccio</i>	10.50	18.50
<b>Salade aux Asperges et Saumon fumé</b> Salat mit Spargel und Räucherlachs 1-2-3-4-5-6-7-9-10-12 <i>Sla met asperges en gerookte zalm</i>	12.00	18.50
<b>Magret de Canard aux Griottes <u>ou</u> au Poivre vert</b> 7 Entenbrust mit Sauerkirsch Sauce <u>oder</u> grüner Pfeffer Sauce <i>Endenborst met kersen saus <u>of</u> met groene peper saus</i>		29.60

## La Saison des Asperges

Les entrées sont servies avec sauce Hollandaise.

Les plats sont servis avec sauce Hollandaise, pommes nature ou frites et salade.

<b>Duo d'Asperges blanches et vertes</b> 3-7 Weisser und grüner Spargel gemischt <i>Duo van witte en groene asperges</i>	12.00	20.50
<b>Asperges au Jambon fumé</b> 3-7 Frischer Spargel mit geräuchertem Schinken <i>Asperges met gerookte ham</i>	14.50	26.50
<b>Asperges au Saumon fumé</b> 3-4-7 Frischer Spargel mit Räucherlachs <i>Asperges met gerookte zalm</i>	16.00	27.50
<b>Asperges au Saumon poché</b> 3-4-7-12 Frischer Spargel mit pochiertem Lachs <i>Asperges met gepocheerde zalm</i>		26.80
<b>Escalope de Dinde aux Asperges</b> 1-3-7 Putenschnitzel mit frischem Spargel <i>Kalkoenlapje met asperges</i>		25.50
<b>Supplément d'Asperges</b> 3-7 pour accompagner tous les autres plats de la carte		7.80

# Les Entrées

	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
<b>Scampis au Cognac</b> <sup>1-2-7-12</sup> Riesencrevetten mit Cognac Sauce <i>Grote garnalen met Cognac saus</i>	14.50	22.00
<b>Cuisses de Grenouilles à l`Ail *</b> <sup>1-7-12</sup> Froschschenkel mit Knoblauchsauce <i>Kikkerbilletjes met knoflook</i> * <u>sauf les dimanches midi</u>	12.00	19.50
<b>Bouchée à la Reine</b> <sup>1-3-7-12</sup> Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	10.00	18.40
<b>Feuilleté aux Champignons frais</b> <sup>1-3-7</sup> Frische Champignons im Blätterteig <i>Verse champignons in bladerdeeg</i>	9.00	15.80
<b>Cocktail aux Crevettes</b> <sup>2-3-9-10</sup> Crevettencocktail <i>Garnalencocktail</i>	10.80	18.50
<b>Salade Paysanne</b> <sup>1-3-5-6-7-9-10-12</sup> Bauernsalat mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln <i>Boerensla met spek, uien, champignons en gebakken aardappelen</i>	9.80	15.80
<b>Salade au Blanc de Volaille</b> <sup>1-3-5-6-7-9-10-12</sup> Salat mit gebratenen Geflügelstreifen <i>Salade met gebakken kip stukjes</i>	9.80	15.80
<b>Salade aux Scampis</b> <sup>1-2-3-5-6-7-9-10-12</sup> Salat mit gebratenen Riesencrevetten <i>Sla met gebakken grote garnalen</i>	11.80	17.80
<b>Potage du Jour</b> Tagessuppe <i>Soep van de dag</i>	6.00	
<b>Consommé maison « Kirmeszopp »</b> <sup>1-3-9</sup> Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>Zelfgemaakte rundsbouillon met klein gesneden groenten en eieren</i>	7.00	
<b>Crème de Tomates</b> <sup>7-9</sup> Tomatencremesuppe <i>Tomatensoep</i>	6.50	

# Les Plats

**Les viandes sont servies avec des pommes frites, des légumes et de la salade.**

Alle Fleischgerichte sind mit Pommes Frites 5, Gemüse und Salat 1-3-5-6-7-9-10-12 serviert.

*Alle vleesgerechten worden geserveerd met frieten, warme groenten en salade.*

€

**Lasagne aux Légumes maison (végé)** 1-3-7-9 14.20

Hausgemachte Gemüselasagne

*Zelfgemaakte groentelasagne*

**Cordon Bleu de Veau Crème Champignons** 1-7-9-12 23.00

Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonrahmsauce

*Cordon Bleu van het kalf met champignonroomsaus*

**Escalope de Veau Crème Champignons** 1-7 21.00

Schnitzel vom Kalb mit Champignonrahmsauce

*Kalfslapje met champignonroomsaus*

**Escalope de Veau Viennoise panée** 1-3-5 19.50

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb

*Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“*

**Rognons de Veau à la Moutarde** 7-10-12 20.50

Kalbsnierchen in Senfsauce

*Kalfsnierjes in mosterdsaus*

**Côtes d'Agneau à l'Ail** 7-9-12 24.50

Lammkoteletts mit Knoblauch gebraten

*Gebraden lamskoteletjes met knoflook*

**Entrecôte Maître d'Hôtel (Faux-Filet)** 7-9-12 28.40

Zwischenrippenstück vom Rind mit Kräuterbutter

*Entrecote met Kruidenboter*

**Entrecôte au Poivre Vert (Faux-Filet)** 7 29.20

Zwischenrippenstück vom Rind mit grüner Pfeffersauce

*Entrecote met groene peppersaus*

**Filet de Cheval à la Provençale** 9 29.50

Pferdefilet nach Provenzalischer Art

*Paardenfilet op zijn Provençaalse stijl*

**Jambon d'Ardenne fumé et cuit** 3-9-12 21.00

Gemischter Ardenner Schinken

*Gemengde Ardense ham*

# Les Poissons

**Les poissons sont servis avec des pommes nature ou du riz et de la salade.**  
Alle Fischgerichte sind mit Salzkartoffeln oder Reis 7 und Salat 1-3-5-6-7-9-10-12 serviert.  
*Alle visgerechten worden geserveerd met gekookte aardappelen of rijst en salade.*

	€
<b>Truite Meunière</b> 1-4-7 Forelle nach Müllerinnen Art gebraten <i>Gebakken forel « op molenaars wijze »</i>	20.30
<b>Truite aux Amandes</b> 1-3-4-7-8-12 Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln <i>Gebakken forel met amandelen</i>	22.00
<b>Roulade de Sole Limande et Saumon</b> 1-3-4-7 Roulade von Scholle und Lachs mit zwei Saucen <i>Roulade van schol en zalm met twee sausen</i>	27.40
<b>Pavé de Saumon au Vin Blanc</b> 1-2-3-4-7-12 Lachsschnitte mit Weissweinsauce <i>Zalm met witte wijnsaus</i>	23.00
<b>Filet de Lotte à la Crème</b> 1-3-4-7 Seeteufelfilet <i>Zeeduivelfilet</i>	27.00

## Menus pour enfants - Kindermenüs

	<u>ENFANT</u>	<u>ADULTE</u>
<b>Chicken Nuggets</b> 1-3-5 Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	8.00	14.00
<b>Escalope de Veau Viennoise panée</b> 1-3-5 Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	10.00	18.90
<b>Wäinzossis Sauce Moutarde</b> 7-10-12 Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraden worst met mosterdsaus</i>	8.00	14.80
<b>Spaghetti Bolognese</b> 1-3-9	9.00	14.00

Les 14 allergènes,  
intolérances alimentaires à déclarer

(règlement UE 1169/2011)

Céréales, Gluten	<b>1</b>	Getreide, Gluten
Crustacés	<b>2</b>	Krebstiere
Oeufs	<b>3</b>	Eier
Poissons	<b>4</b>	Fische
Arachides	<b>5</b>	Erdnüsse
Soja	<b>6</b>	Sojabohnen
Lait	<b>7</b>	Milch
Fruits à Coques, Noix	<b>8</b>	Schalenfrüchte, Nüsse
Céleri	<b>9</b>	Sellerie
Moutarde	<b>10</b>	Senf
Graines de sésame	<b>11</b>	Sesamsamen
Sulfites	<b>12</b>	Sulfite
Lupin	<b>13</b>	Lupinen
Mollusques	<b>14</b>	Weichtiere