

Les Suggestions !

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>
Crème d'Asperges 1-7 Spargelcremesuppe <i>Aspergesoep</i>	6.00	
Feilleté aux Escargots 1-3-7-9-12 Weinbergschnecken im Blätterteig <i>Slakken in bladerdeeg</i>	8.50	
Carpaccio de Bœuf 5-7 Rindercarpaccio <i>Rundercarpaccio</i>	10.00	16.00
Salade aux Asperges et Saumon fumé Salat mit Spargel und Räucherlachs 1-2-3-4-5-6-7-9-10-12 <i>Sla met asperges en gerookte zalm</i>	11.50	17.30
Solette meunière 1-4-7 Baby-Seezunge « Müllerinnen Art » <i>Kleine zeetong « molenaars wijze »</i>	12.90 (1 pièce)	24.50 (2 pièces)
Filet d'Agneau aux fines Herbes 1-7-12 Lammfilet mit Kräutersauce <i>Lamsfilet met kruiden sauce</i>		27.40

La Saison des Asperges

Les entrées sont servies avec sauce Hollandaise.

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

Duo d'Asperges blanches et vertes 3-7 Weisser und grüner Spargel gemischt <i>Duo van witte en groene asperges</i>	10.70	18.10
Asperges au Jambon fumé 3-7 Frischer Spargel mit geräuchertem Schinken <i>Asperges met gerookte ham</i>	12.70	24.00
Asperges au Saumon fumé 3-4-7 Frischer Spargel mit Räucherlachs <i>Asperges met gerookte zalm</i>	15.00	25.00
Asperges au Saumon poché 3-4-7-12 Frischer Spargel mit pochiertem Lachs <i>Asperges met gepocheerde zalm</i>		24.30
Escalope de Dinde aux Asperges 1-3-7 Putenschnitzel mit frischem Spargel <i>Kalkoenlapje met asperges</i>		24.00
Supplément d'Asperges 3-7 pour accompagner tous les autres plats de la carte		6.80

Les Entrées

	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
Scampis flambés au Cognac 1-2-7-12 Riesencrevetten mit Cognac flambiert <i>Grote garnalen geflambeerd met Cognac</i>	14.00	21.50
Cuisses de Grenouilles à l`Ail * 1-7-12 Froschschenkel mit Knoblauchsauce <i>Kikkerbiljetjes met knoflook</i> * <u>sauf les dimanches midi</u>	11.40	19.00
Bouchée à la Reine 1-3-7-12 Königspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	9.80	18.40
Feuilleté aux Champignons frais 1-3-7 Frische Champignons im Blätterteig <i>Verse champignons in bladerdeeg</i>	8.40	14.90
Cocktail aux Crevettes 2-3-9-10 Crevettencocktail <i>Garnalencocktail</i>	10.80	18.30
Salade Paysanne 1-3-5-6-7-9-10-12 Bauernsalat mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln <i>Boerensla met spek, uien, champignons en gebakken aardappelen</i>	8.80	15.50
Salade au Blanc de Volaille 1-3-5-6-7-9-10-12 Salat mit gebratenen Geflügelstreifen <i>Salade met gebakken kip stukjes</i>	8.80	15.50
Salade aux Scampis 1-2-3-5-6-7-9-10-12 Salat mit gebratenen Riesencrevetten <i>Sla met gebakken grote garnalen</i>	10.70	17.20
Potage du Jour Tagessuppe <i>Soep van de dag</i>	5.50	
Consommé maison « Kirmeszopp » 1-3-9 Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>Zelfgemaakte rundsbouillon met klein gesneden groenten en eieren</i>	6.50	
Crème de Tomates 7-9 Tomatencremesuppe <i>Tomatensoep</i>	6.00	

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 Hausgemachte Gemüselasagne <i>Zelfgemaakte groentelasagne</i>	13.80
Cordon Bleu de Veau Crème Champignons 1-7-9-12 Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonrahmsauce <i>Cordon Bleu van het kalf met champignonroomsaus</i>	22.50
Escalope de Veau Crème Champignons 1-7 Schnitzel vom Kalb mit Champignonrahmsauce <i>Kalfslapje met champignonroomsaus</i>	19.80
Escalope de Veau Viennoise panée 1-3-5 Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	18.90
Rognons de Veau à la Moutarde 7-10-12 Kalbsnierchen in Senfsauce <i>Kalfsnierjes in mosterdsaus</i>	20.00
Côtes d'Agneau à l'Ail 7-9-12 Lammkoteletts mit Knoblauch gebraten <i>Gebraden lamskoteletjes met knoflook</i>	22.50
Entrecôte Maître d'Hôtel (Faux-Filet) 7-9-12 Zwischenrippenstück vom Rind mit Kräuterbutter <i>Entrecote met Kruidenboter</i>	26.40
Entrecôte au Poivre Vert (Faux-Filet) 7 Zwischenrippenstück vom Rind mit grüner Pfeffersauce <i>Entrecote met groene peppersaus</i>	27.00
Filet de Cheval à la Provençale 9 Pferdefilet nach Provenzalischer Art <i>Paardenfilet op zijn Provençaalse stijl</i>	27.40
Jambon d'Ardennes fumé et cuit 3-9-12 Gemischter Ardenner Schinken <i>Gemengde Ardense ham</i>	19.00

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.

	€
Truite Meunière 1-4-7 Forelle nach Müllerinnen Art gebraten <i>Gebakken forel « op molenaars wijze »</i>	18.80
Truite aux Amandes 1-3-4-7-8-12 Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln <i>Gebakken forel met amandelen</i>	20.00
Roulade de Sole Limande et Saumon 1-3-4-7 Roulade von Scholle und Lachs mit zwei Saucen <i>Roulade van schol en zalm met twee sausen</i>	26.90
Pavé de Saumon au Vin Blanc 1-2-3-4-7-12 Lachsschnitte mit Weissweinsauce <i>Zalm met witte wijnsaus</i>	21.20
Filet de Lotte à la Crème 1-3-4-7 Seeteufelfilet <i>Zeeduivelfilet</i>	26.10

Menus pour enfants - Kindermenüs

	<u>ENFANT</u>	<u>ADULTE</u>
Chicken Nuggets 1-3-5 Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	7.00	14.00
Escalope de Veau Viennoise panée 1-3-5 Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	9.20	18.90
Bouchée à la Reine 1-3-7-12 Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraden worst met mosterdsaus</i>	9.20	18.40
Wäinzossis Sauce Moutarde 7-10-12 Spaghetti Bolognese 1-3-9	7.00	14.50
Spaghetti Bolognese 1-3-9	8.00	13.50

Les 14 allergènes,
intolérances alimentaires à déclarer

(règlement UE 1169/2011)

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