

# Nos Suggestions!

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
<b>Soupe de Poissons</b> 2-4-9 <b>Rouille et Croûtons</b> 1-3-5-7-10-12	8.00	
Hausgemachte Fischsuppe <i>Zelfgemaakte vissoep</i>		
<b>Feuilleté aux Escargots</b> 1-3-7-9-12	8.50	
Weinbergschnecken im Blätterteig <i>Slakken in bladerdeeg</i>		
<b>Escalope de Dinde aux Champignons des Bois</b> 1-7		24.00
Truthahnschnitzel mit gemischten Waldpilzen <i>Kalkoenlapje met bospaddestoelen</i>		
<b>Tête de Veau maison</b> 3-5-9-10		18.40
Kalbskopf nach Art des Hauses <i>Kalfskop « van het huis wijze »</i>		
<b>Judd mat Gardebounen</b> 1-12		18.00
Collet de Porc salé et fumé avec des fèves et pommes au lard <i>Gezouten en gerookt varkensvlees met bonen en aardappelen met spek</i>		
<b>Filet de Bœuf Stroganoff</b> 7-12		27.00
Rinderfilet Stroganoff <i>Runderfilet Stroganoff</i>		
<b>Tournedos au Pinot Noir</b> 7-12		37.00
Rinderfilet mit Pinot Noir Sauce <i>Rundsfilet met Pinot Noir Sauce</i>		

## La Chasse est ouverte

Les gibiers sont servis avec des spätzles 1-3-7, croquettes 1-3-5-6-7-9, chou-rouge 12,  
une pomme aux airelles 7 et salade 1-3-5-6-7-9-10-12

<b>Médailles de Biche aux Champignons des Bois</b> 1-7-12	30.00
Medaillons von der Hirschkuh mit Waldpilzen <i>Hinde medaillons met bospaddestoelen</i>	
<b>Filet de Chevreuil</b> 1-7-12	38.00
Rehfilet - <i>Reehaas</i>	
<b>Civet de Marcassin</b> 1-7-12	22.50
Wildschweinragout - <i>Ragout van het everzwijn</i>	

# Les Entrées

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

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

# 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>	18.80
<b>Truite aux Amandes</b> 1-3-4-7-8-12 Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln <i>Gebakken forel met amandelen</i>	20.00
<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>	26.90
<b>Pavé de Saumon au Vin Blanc</b> 1-2-3-4-7-12 Lachsschnitte mit Weissweinsauce <i>Zalm met witte wijnsaus</i>	21.20
<b>Filet de Lotte à la Crème</b> 1-3-4-7 Seeteufelfilet <i>Zeeduivelfilet</i>	26.10

## 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>	7.00	14.00
<b>Escalope de Veau Viennoise panée</b> 1-3-5 Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	9.20	18.90
<b>Bouchée à la Reine</b> 1-3-7-12 Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraden worst met mosterdsaus</i>	9.20	18.40
<b>Wäinzossis Sauce Moutarde</b> 7-10-12 Spaghetti Bolognese 1-3-9	7.00	14.50
<b>Spaghetti Bolognese</b> 1-3-9	8.00	13.50

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