

Les Suggestions !

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>
Crème d'Asperges 1-7 Spargelcremesuppe <i>Aspergesoep</i>	6.80	
Feuilleté aux Escargots 1-3-7-9-12 Weinbergschnecken im Blätterteig <i>Slakken in bladerdeeg</i>	9.00	
Carpaccio de Bœuf 5-7 Rindercarpaccio <i>Rundercarpaccio</i>	11.00	20.00
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>	13.00	21.00
Magret de Canard aux Griottes <u>ou</u> au Poivre vert 7 Entenbrust mit Sauerkirsch Sauce <u>oder</u> grüner Pfeffer Sauce <i>Endenborst met kersen saus <u>of</u> met groene peper saus</i>		31.00

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>	12.00	21.50
Asperges au Jambon fumé 3-7 Frischer Spargel mit geräuchertem Schinken <i>Asperges met gerookte ham</i>	14.50	27.00
Asperges au Saumon fumé 3-4-7 Frischer Spargel mit Räucherlachs <i>Asperges met gerookte zalm</i>	16.00	28.00
Asperges au Saumon poché 3-4-7-12 Frischer Spargel mit pochiertem Lachs <i>Asperges met gepocheerde zalm</i>		27.50
Escalope de Dinde aux Asperges 1-3-7 Putenschnitzel mit frischem Spargel <i>Kalkoenlapje met asperges</i>		26.00
Supplément d'Asperges 3-7 pour accompagner tous les autres plats de la carte		8.00

Les Entrées

	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
Scampis au Cognac ¹⁻²⁻⁷⁻¹² Riesengarnelen mit Cognac Sauce <i>Grote garnalen met Cognac saus</i>	15.60	23.80
Cuisses de Grenouilles à l'Ail * ¹⁻⁷⁻¹² Froschschenkel mit Knoblauchsauce <i>Kikkerbilletjes met knoflook</i> * <u>sauf les dimanches midi</u>	14.00	22.50
Bouchée à la Reine ¹⁻³⁻⁷⁻¹² Königspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	11.80	20.40
Feuilleté aux Champignons frais ¹⁻³⁻⁷ Frische Champignons im Blätterteig <i>Verse champignons in bladerdeeg</i>	10.00	17.50
Cocktail aux Crevettes ²⁻³⁻⁹⁻¹⁰ Crevettencocktail <i>Garnalencocktail</i>	11.50	21.50
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>	11.00	18.80
Salade au Blanc de Volaille ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² Salat mit gebratenen Geflügelstreifen <i>Salade met gebakken kip stukjes</i>	11.00	18.80
Salade aux Scampis ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² Salat mit gebratenen Riesengarnelen <i>Sla met gebakken grote garnalen</i>	13.00	21.00
Potage du Jour Tagessuppe <i>Soep van de dag</i>	6.00	
Consommé maison « Kirmeszopp » ¹⁻³⁻⁹ Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>Zelfgemaakte rundsbouillon met klein gesneden groenten en eieren</i>	7.00	
Crème de Tomates ⁷⁻⁹ 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 14.70

Hausgemachte Gemüselasagne

Zelfgemaakte groentelasagne

Cordon Bleu de Veau Crème Champignons 1-7-9-12 23.50

Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonrahmsauce

Cordon Bleu van het kalf met champignonroomsaus

Escalope de Veau Crème Champignons 1-7 22.00

Schnitzel vom Kalb mit Champignonrahmsauce

Kalfslapje met champignonroomsaus

Escalope de Veau Viennoise panée 1-3-5 21.00

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb

Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“

Rognons de Veau à la Moutarde 7-10-12 21.00

Kalbsnierchen in Senfsauce

Kalfsnierjes in mosterdsaus

Filet d'Agneau aux fines Herbes 1-7-12 29.90

Lammfilet mit Kräutersauce

Lamsfilet met kruiden sauce

Entrecôte Maître d'Hôtel (Faux-Filet) 7-9-12 28.90

Zwischenrippenstück vom Rind mit Kräuterbutter

Entrecote met Kruidenboter

Entrecôte au Poivre Vert (Faux-Filet) 7 29.70

Zwischenrippenstück vom Rind mit grüner Pfeffersauce

Entrecote met groene peppersaus

Filet de Cheval à la Provençale 9 30.00

Pferdefilet nach Provenzalischer Art

Paardenfilet op zijn Provençaalse stijl

Jambon d'Ardennes fumé et cuit 3-9-12 21.50

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.

	€
Truite Meunière 1-4-7 Forelle nach Müllerinnen Art gebraten <i>Gebakken forel « op molenaars wijze »</i>	21.80
Truite aux Amandes 1-3-4-7-8-12 Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln <i>Gebakken forel met amandelen</i>	23.50
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>	29.20
Pavé de Saumon au Vin Blanc 1-2-3-4-7-12 Lachsschnitte mit Weissweinsauce <i>Zalm met witte wijnsaus</i>	24.80
Filet de Lotte à la Crème 1-3-4-7 Seeteufelfilet <i>Zeeduivelfilet</i>	31.00

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>	9.00	18.00
Escalope de Veau Viennoise panée 1-3-5 Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	10.50	21.00
Wäinzossis Sauce Moutarde 7-10-12 Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraden worst met mosterdsaus</i>	9.00	16.00
Spaghetti Bolognese 1-3-9	9.00	16.00

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