

Nos Suggestions!

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
Soupe de Poissons 2-4-9 Rouille et Croûtons 1-3-5-7-10-12	9.50	
Hausgemachte Fischsuppe <i>Zelfgemaakte vissoep</i>		
Feuilleté aux Escargots 1-3-7-9-12	9.00	
Weinbergschnecken im Blätterteig <i>Slakken in bladerdeeg</i>		
Salade au Chèvre chaud 1-3-5-6-7-9-10-12	9.80	15.80
Salat mit lauwarmen Ziegenkäsetoast <i>Salade met lauwwarme met geitenkaas toast</i>		
Escalope de Dinde aux Champignons des Bois 1-7		24.00
Truthahnschnitzel mit gemischten Waldpilzen <i>Kalkoenlapje met bospaddestoelen</i>		
Tête de Veau maison 3-5-9-10		20.00
Kalbskopf nach Art des Hauses <i>Kalfskop « van het huis wijze »</i>		
Judd mat Gardebounen 1-12		20.00
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>		

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

Suprême de Canard sauvage 7-8-12	29.50
Wildentenbrust <i>Wilde Eendenborst</i>	
Médailles de Biche aux Champignons des Bois 1-7-12	34.00
Medaillons von der Hirschkuh mit Waldpilzen <i>Hinde medaillons met bospaddestoelen</i>	
Filet de Chevreuil 1-7-12	39.50
Rehfilet - <i>Reehaas</i>	
Civet de Marcassin 1-7-12	23.50
Wildschweinragout - <i>Ragout van het everzwijn</i>	

Les Entrées

	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
Scampis au Cognac ¹⁻²⁻⁷⁻¹² Riesencrevetten mit Cognac Sauce <i>Grote garnalen met Cognac saus</i>	14.50	22.00
Cuisses de Grenouilles à l`Ail * ¹⁻⁷⁻¹² Froschschenkel mit Knoblauchsauce <i>Kikkerbilletjes met knoflook</i> * <u>sauf les dimanches midi</u>	12.00	19.50
Bouchée à la Reine ¹⁻³⁻⁷⁻¹² Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	10.00	18.40
Feuilleté aux Champignons frais ¹⁻³⁻⁷ Frische Champignons im Blätterteig <i>Verse champignons in bladerdeeg</i>	9.00	15.80
Cocktail aux Crevettes ²⁻³⁻⁹⁻¹⁰ Crevettencocktail <i>Garnalencocktail</i>	10.80	18.50
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>	9.80	15.80
Salade au Blanc de Volaille ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² Salat mit gebratenen Geflügelstreifen <i>Salade met gebakken kip stukjes</i>	9.80	15.80
Salade aux Scampis ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² Salat mit gebratenen Riesencrevetten <i>Sla met gebakken grote garnalen</i>	11.80	17.80
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 14.20

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.

	€
Truite Meunière 1-4-7 Forelle nach Müllerinnen Art gebraten <i>Gebakken forel « op molenaars wijze »</i>	20.30
Truite aux Amandes 1-3-4-7-8-12 Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln <i>Gebakken forel met amandelen</i>	22.00
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>	27.40
Pavé de Saumon au Vin Blanc 1-2-3-4-7-12 Lachsschnitte mit Weissweinsauce <i>Zalm met witte wijnsaus</i>	23.00
Filet de Lotte à la Crème 1-3-4-7 Seeteufelfilet <i>Zeeduivelfilet</i>	27.00

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>	8.00	14.00
Escalope de Veau Viennoise panée 1-3-5 Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	10.00	18.90
Wäinzossis Sauce Moutarde 7-10-12 Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraden worst met mosterdsaus</i>	8.00	14.80
Spaghetti Bolognese 1-3-9	9.00	14.00

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