

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>	12.90	18.90
Cuisses de Grenouilles à l'Ail* ¹⁻⁷⁻¹² Froschschenkel mit Knoblauchsauce <i>Kikkerbiljetjes met knoflook</i> * sauf les dimanches midi	10.40	16.50
Bouchée à la Reine ¹⁻³⁻⁷⁻¹² Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	8.80	15.50
Feuilleté aux Champignons frais ¹⁻³⁻⁷ Frische Champignons im Blätterteig <i>Verse champignons in bladerdeeg</i>	7.20	12.20
Cocktail aux Crevettes ²⁻³⁻¹⁰⁻⁹ Crevettencocktail <i>Garnalencocktail</i>	9.80	15.80
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>	7.80	13.00
Salade au Blanc de Volaille ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² Salat mit gebratenen Geflügelstreifen <i>Salade met gebakken kip stukjes</i>	7.80	12.80
Salade aux Scampis ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² Salat mit gebratenen Riesencrevetten <i>Sla met gebakken grote garnalen</i>	9.50	14.50
Potage du Jour Tagessuppe <i>Soep van de dag</i>	4.20	
Consommé maison « Kirmeszopp » ¹⁻³⁻⁹ Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>Zelfgemaakte rundsbouillon met klein gesneden groenten en eieren</i>	4.80	
Crème de Tomates ⁹⁻⁷ Tomatencremesuppe <i>Tomatensoep</i>	4.60	

Les Viandes

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.

	€
Cordon Bleu Crème Champignons (Veau) 1-7-9-12 Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonrahmsauce <i>Cordon Bleu van het kalf met champignonroomsaus</i>	17.40
Escalope de Veau Crème Champignons 1-7 Schnitzel vom Kalb mit Champignonrahmsauce <i>Kalfslapje met champignonroomsaus</i>	16.80
Escalope de Veau Viennoise (panée) 1-3-5 Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	15.90
Rognons de Veau à la Moutarde 7-10-12 Kalbsnierchen in Senfsauce <i>Kalfsnierjes in mosterdsaus</i>	17.00
Côtes d'Agneau à l'Ail 7-9-12 Lammkoteletts mit Knoblauch gebraten <i>Gebraden lamskoteletjes met knoflook</i>	17.30
Entrecôte Maître d'Hôtel (Faux-Filet) 7-9-12 Zwischenrippenstück vom Rind mit Kräuterbutter <i>Entrecote met Kruidenboter</i>	23.20
Entrecôte au Poivre Vert (Faux-Filet) 7 Zwischenrippenstück vom Rind mit grüner Pfeffersauce <i>Entrecote met groene peppersaus</i>	23.80
Tournedos de Boeuf au Pinot Noir 7-12 Rinderfiletsteak mit Pinot Noir Sauce <i>Runderfilet met Pinot Noir saus</i>	25.50
Filet de Cheval à la Provençale 9 Pferdefilet nach Provenzalischer Art <i>Paardenfilet op zijn Provençaalse stijl</i>	24.00
Jambon d'Ardennes fumé et cuit 3-9-12 Gemischter Ardenner Schinken <i>Gemengde Ardense ham</i>	16.70

Les Poissons

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

	€
Truite Meunière 1-4-7 Forelle nach Müllerinnen Art gebraten <i>Gebakken forel « op molenaars wijze »</i>	15.80
Truite aux Amandes 1-3-4-7-8-12 Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln <i>Gebakken forel met amandelen</i>	17.00
Filets de Sole aux Crevettes 1-2-3-4-7-12 Seezungenfilets mit Crevetten <i>Zeetongfilets met garnalen</i>	25.40
Pavé de Saumon au Vin Blanc 1-2-3-4-7-12 Lachsschnitte mit Weissweinsauce <i>Zalm met witte wijnsaus</i>	18.20
Filet de Lotte à la Crème 1-3-4-7 Seeteufelfilet <i>Zeeduivelfilet</i>	23.10

Menus pour enfants - Kindermenüs

	<u>ENFANT</u>	<u>ADULTE</u>
Nuggets de Dinde maison 1-3-5 Truthahnnuggets <i>Kalkoennuggets</i>	6.00	12.50
Escalope de Veau Viennoise (panée) 1-3-5 Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	8.20	15.90
Bouchée à la Reine 1-3-7-12 Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	8.80	15.50
Wäinzossis Sauce Moutarde 7-10-12 Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraden worst met mosterdsaus</i>	6.00	12.50

Les 14 allergènes,
intolérances alimentaires à déclarer

(règlement UE 1169/2011)

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