

# 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	7.00	
Hausgemachte Fischsuppe <i>Zelfgemaakte vissoep</i>		
<b>Feuilleté aux Escargots</b> 1-3-7-9-12	7.50	
Weinbergschnecken im Blätterteig <i>Slakken in bladerdeeg</i>		
<b>Lasagne aux Légumes maison</b> 1-3-7-9		10.50
Hausgemachte Gemüselasagne <i>Zelfgemaakte groentelasagne</i>		
<b>Escalope de Dinde aux Champignons des Bois</b> 1-7		16.90
Truthahnschnitzel mit gemischten Waldpilzen <i>Kalkoenlapje met bospaddestoelen</i>		
<b>Tête de Veau maison</b> 3-5-9-10		16.90
Kalbskopf nach Art des Hauses <i>Kalfskop « van het huis wijze »</i>		
<b>Judd mat Gardebounen</b> 1-12		16.50
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		23.80
Rinderfilet Stroganoff <i>Runderfilet Stroganoff</i>		
<b>Magret de Canard aux Griottes</b> 12 <b>ou au Poivre vert</b> 7		22.20
Entenbrust in Sauerkirsch- <b>oder</b> Grüner Pfeffersauce <i>Eendenborst met zure kersensaus of groene pepersaus</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	25.70
Medaillons von der Hirschkuh mit Waldpilzen <i>Hinde medaillons met bospaddestoelen</i>	
<b>Filet de Chevreuil</b> 1-7-12	31.20
Rehfilet - <i>Reehaas</i>	
<b>Civet de Marcassin</b> 1-7-12	18.00
Wildschweinragout - <i>Ragout van het everzwijn</i>	