

Les Entrées

	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
Potage du Jour Tagessuppe <i>Soep van de dag</i>	5.00	
Consommé maison « Kirmeszopp » 1-3-9 Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>Zelfgemaakte randsbouillon met klein gesneden groenten en eieren</i>	5.90	
Crème de Tomates 7-9 Tomatencremesuppe <i>Tomatensoep</i>	5.50	
Soupe de Poissons 2-4-9 Rouille et Croûtons 1-3-5-7-10-12 Hausgemachte Fischsuppe <i>Zelfgemaakte vissoep</i>	8.00	
Feuilleté aux Escargots 1-3-7-9-12 Weinbergschnecken im Blätterteig <i>Slakken in bladerdeeg</i>	7.50	
Scampis flambés au Cognac 1-2-7-12 Riesencrevetten mit Cognac flambiert <i>Grote garnalen geflambeerd met Cognac</i>	13.00	20.00
Cuisses de Grenouilles à l'Ail * 1-7-12 Froschschenkel mit Knoblauchsauce <i>Kikkerbiljetjes met knoflook</i> * <u>sauf les dimanches midi</u>	10.40	17.50
Bouchée à la Reine 1-3-7-12 Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	8.80	16.90
Feuilleté aux Champignons frais 1-3-7 Frische Champignons im Blätterteig <i>Verse champignons in bladerdeeg</i>	7.40	13.40
Cocktail aux Crevettes 2-3-9-10 Crevettencocktail <i>Garnalencocktail</i>	9.80	16.80

Salade Paysanne 1-3-5-6-7-9-10-12	7.80	14.00
Bauernsalat mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln <i>Boerensla met spek, uien, champignons en gebakken aardappelen</i>		
Salade au Blanc de Volaille 1-3-5-6-7-9-10-12	7.80	13.80
Salat mit gebratenen Geflügelstreifen <i>Salade met gebakken kip stukjes</i>		
Salade aux Scampis 1-2-3-5-6-7-9-10-12	9.70	15.70
Salat mit gebratenen Riesencrevetten <i>Sla met gebakken grote garnalen</i>		
Salade « Filet de Boeuf grillé » 1-3-5-6-7-9-10-12	9.80	16.00
Salat mit gebratenen Rinderfiletstückchen <i>Salade met gebakken runderfilet</i>		

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	17.30	
Forelle nach Müllerinnen Art gebraten <i>Gebakken forel « op molenaars wijze »</i>		
Truite aux Amandes 1-3-4-7-8-12	18.50	
Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln <i>Gebakken forel met amandelen</i>		
Filets de Sole aux Crevettes 1-2-3-4-7-12	26.50	
Seezungenfilets mit Crevetten <i>Zeetongfilets met garnalen</i>		
Pavé de Saumon au Vin Blanc 1-2-3-4-7-12	19.70	
Lachsschnitte mit Weissweinsauce <i>Zalm met witte wijnsaus</i>		
Filet de Lotte à la Crème 1-3-4-7	24.60	
Seeteufelfilet <i>Zeeduivelfilet</i>		

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.

€

Lasagne aux Légumes maison (végé) 1-3-7-9 12.50

Hausgemachte Gemüselasagne

Zelfgemaakte groentelasagne

Médailles de Biche aux Champignons des Bois 1-7-12 27.50

Medaillons von der Hirschkuh mit Waldpilzen

Hinde medaillons met bospaddestoelen

Filet de Chevreuil 1-7-12 31.20

Rehfilet

Reehaas

Civet de Marcassin 1-7-12 19.50

Wildschweinragout

Ragout van het everzwijn

Escalope de Dinde aux Champignons des Bois 1-7 18.30

Truthahnschnitzel mit gemischten Waldpilzen

Kalkoenlapje met bospaddestoelen

Tête de Veau maison 3-5-9-10 16.90

Kalbskopf nach Art des Hauses

Kalfskop « van het huis wijze »

Rognons de Veau à la Moutarde 7-10-12 18.50

Kalbsnierchen in Senfsauce

Kalfsniertjes in mosterdsaus

Cordon Bleu de Veau Crème Champignons 1-7-9-12 18.90

Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonrahmsauce

Cordon Bleu van het kalf met champignonroomsaus

Escalope de Veau Crème Champignons 1-7 18.30

Schnitzel vom Kalb mit Champignonrahmsauce

Kalfslapje met champignonroomsaus

Escalope de Veau Viennoise panée 1-3-5 17.40

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb

Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“

Côtes d'Agneau à l'Ail 7-9-12	20.00
Lammkoteletts mit Knoblauch gebraten <i>Gebraden lamskoteletjes met knoflook</i>	
Entrecôte Maître d'Hôtel (Faux-Filet) 7-9-12	24.90
Zwischenrippenstück vom Rind mit Kräuterbutter <i>Entrecote met Kruidenboter</i>	
Entrecôte au Poivre Vert (Faux-Filet) 7	25.50
Zwischenrippenstück vom Rind mit grüner Pfeffersauce <i>Entrecote met groene peppersaus</i>	
Tournedos de Boeuf au Pinot Noir 7-12	27.80
Rinderfiletsteak mit Pinot Noir Sauce <i>Runderfilet met Pinot Noir saus</i>	
Filet de Bœuf Stroganoff 7-12	24.20
Rinderfilet Stroganoff <i>Runderfilet Stroganoff</i>	
Magret de Canard aux Griottes 12 ou au Poivre vert 7	24.20
Entenbrust in Sauerkirsch- oder Grüner Pfeffersauce <i>Eendenborst met zure kersensaus of groene pepersaus</i>	
Filet de Cheval à la Provençale 9	25.90
Pferdefilet nach Provenzalischer Art <i>Paardenfilet op zijn Provençaalse stijl</i>	
Jambon d'Ardennes fumé et cuit 3-9-12	17.50
Gemischter Ardenner Schinken <i>Gemengde Ardense ham</i>	

Menus pour enfants - Kindermenüs

	<u>ENFANT</u>	<u>ADULTE</u>
Nuggets de Dinde maison 1-3-5	6.50	13.00
Truthahnnuggets <i>Kalkoennuggets</i>		
Escalope de Veau Viennoise panée 1-3-5	8.70	17.40
Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>		
Bouchée à la Reine 1-3-7-12	9.20	16.90
Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>		
Wäinzossis Sauce Moutarde 7-10-12	6.50	13.00
Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraden worst met mosterdsaus</i>		

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