

Kalte Vorspeisen – Entrées froides – Koude voorgerechten

Assiette Antipasti^{1.3.7.9}

Jambon de Parme et Serrano, Salami italien divers,
Coppa, Chorizo, fromage italien et olives

Parma- und Serrano- Schinken, diverse italienische Salami,
Coppa, Chorizo, italienische Käse und oliven

Parma- en Serrano ham, diverse italiaanse salamisoorten,
Coppa, Chorizo, italiaanse kaas en olijven

8.50



Trio de jambon (Luxembourgeois, Parma, Serrano)

Geräucherter Ardenner Schinken
Gerookte Ardenner ham

7.50

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olives, Parmesan et citron vert ^{7,10}

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und grüne Zitrone
Carpaccio van runderhaas met olijfolie, parmezaanse kaas en groene citroen

8.50

Foie gras accompagné de brioche, confit des oignons et un verre de Tariquet Dernières Greves 15.00€

Gänseleberpastete, begleitet von Brioche, kandierten Zwiebeln und ein Glas Tariquet Dernières Greves^{1.3.5}
Ganzenleverpastei geserveerd met brioche, gekonfijte uien en een glas Tariquet Dernières Greves

Warme Vorspeisen – Entrées chaudes – Warme voorgerechten

Toast aux champignons 1,7	7.50
Toast mit Pilzen Champignons op toast	
Escargots à l'ail 7,14	8.00
Weinbergschnecken in Knoblauchbutter Wijnbergslakken in knoflookboter	
Cuisses de grenouille à l'ail ou sauce ail et crème 1,5,7,14	10.50
Froschschenkel in Knoblauchbutter oder mit Knoblauch-Rahmsoße Kikkerbilletjes in knoflookboter of met knoflook-roomsaus	
Gambas à l'ail 2.7	11.50
Riesengarnelen in Knoblauchsoße Gambas met knoflooksaus	



Suppen – Potages – Soepen

Crème de tomates ^{1,7,9} Tomaten-Rahmsuppe Tomaten-roomsoep	4.50
Crème aux champignons ^{1,7,9} Pilz-Rahmsuppe Champignon-roomsoep	4.50
Consommé Mimosa ^{1,3,7,9} Rinderbouillon mit Gemüse, Ei und Fleischeinlage Runderbouillon met groenten, ei en vlees	4.50
Bisque d'écrivisses frais à la crème ^{1,2,7,9} Frische Garnelensuppe mit Rahm Verse Garnalensoep met room	5.50



Salate – Salades – Salades

	1/2	1/1
Salade "des Ardennes" <small>1.3.5.6.7.8.9</small> pommes de terre rôti, lard et œuf Bratkartoffeln, Speck & Ei geb. aardappelen, spek & ei	12.00	15.00

Salade aux scampis <small>1.2.3.5.6.7.8.9</small> Salat mit Scampis Salade met scampis	12.50	15.50
---	-------	-------

Salade au fromage de chèvre <small>1.3.5.6.7.8.9</small> Salat mit Ziegenkäse Salade met geitenkaas	12.50	15.50
--	-------	-------



Fischgerichte – Poissons - Visgerechten

Truite meunière avec au sans amandes, pommes nature ^{1,4,7,8}	15.00
Forelle Müllerin-Art mit oder ohne Mandeln und Salzkartoffeln Gebakken forel met of zonder amandelen en gekookte aardappelen	
Scampis à la crème d'ail et Cognac avec riz ^{2,7}	20.50
Scampis in Knoblauchrahmsoße mit Cognac und Reis Scampis met knoflookroomsaus en Cognac en rijst	
Scampis à volonté à l'ail et flambée au cognac avec riz ^{2,7}	29.00
Scampis "all you can eat" mit Knoblauch und flambiert mit Cognac mit Reis Scampis "all you can eat" met knoflook en geflambeerd met cognac met rijst	
Filets de sole au crémant et riz ^{1,4,7}	26.00
Seezungen-Filets in Cremantsoße und Reis Zeetongfilets in crémantsaus en rijst	



Fleischgerichte – Viandes – Vleesgerechten

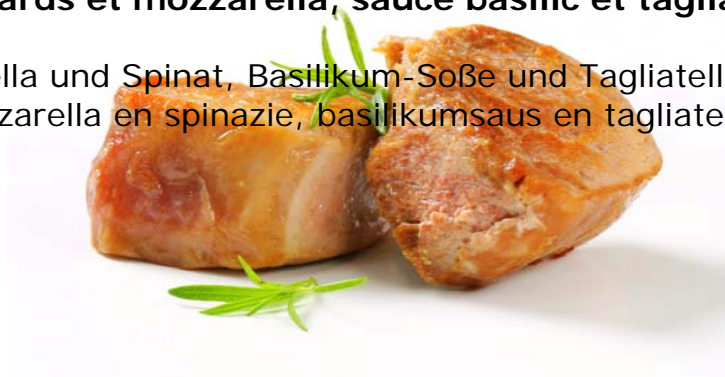
Rognons de veau avec sauce de moutarde et riz ^{1,7,9,10} **17.50**
Kalbsnieren mit Senfsoße und Reis
Kalfsniertjes met mosterdsaus en rijst

Médailles de porc avec sauce calvados et pommes croquettes ^{1,9} **19.50**
Medaillons vom Schwein mit Calvados-Soße und Kartoffelkroketten
Varkensmedaillons met calvadossaus en aardappelkroketten

Escalope de veau (Peters Farm®) avec sauce au choix et pommes frites ^{1,3,5,6,7} **20.50**
Kalbschnitzel (Peters Farm®) mit Soße nach Wahl und Pommes
Kalfsschnitzel (Peters Farm®) met saus naar keuze en frietjes

Cordon Bleu de veau (Peters Farm®) avec sauce au choix et pommes frites ^{1,3,5,6,7} **21.50**
Cordon Bleu vom Kalb (Peters Farm®) mit Soße nach Wahl und Pommes
Kalfscordon Bleu (Peters Farm®) met saus naar keuze en frietjes

Filet de poulet farci aux épinards et mozzarella, sauce basilic et tagliatelle ^{1,3,5,6,7} **16.50**
Hühnerbrust gefüllt mit Mozzarella und Spinat, Basilikum-Soße und Tagliatelle
Kippeborst filet gevuld met mozzarella en spinazie, basilikumsaus en tagliatelle



Fondue Bourguignonne (bœuf, porc et poulet) avec ses garnitures ^{1,5,6}
Fondue Bourguignonne (Rind, Huhn und Schwein) mit Beilagen
Fondue Bourguignonne (rund, kip en varken) met garnituur
(Min. 2 Pers.)



24.50 p.p.

Filet de cheval (300 gr.) à la sauce Provençale et pommes frites ^{1,5,6}
Pferdefilet mit provenzialischer Soße und Pommes
Paardenfilet met provencaalse saus en frietjes

26.50

Tournedos de bœuf (300 gr) avec sauce au choix ou aux champignons sautés et pommes frites ^{5,6}

Rinderfilet mit Soße nach Wahl oder gebackene Champignons und Pommes
Biefstuk van de haas met saus naar keuze of gebakken chamignons en frietjes

27.00

Châteaubriand (2 pers. +- 500gr.) sauce au choix, pommes frites et pommes sautées ^{5,6}
Chateaubriand (2 pers. +- 500gr.) mit Soße nach Wahl, mit Pommes und Bratkartoffeln ^{5,6}
Chateaubriand (2 pers. +- 500gr.) met saus naar keuze en met frietjes en gebakken aardappelen

58.00

Soßen - Sauces - Sauzen

Sauce poivre vert ^{1,5,6,7,9}, **sauce crème champignons** ^{1,5,6,7,9}, **sauce Béarnaise** ^{3,7}, **sauce Gorgonzola** ^{1,5,6,7}
ou sauce Tzigane ^{1,5,6}

Pfeffersoße, Champignon-Rahmsoße, Béarnaisesoße, Gorgonzolasoße oder Zigeunersoße
Groene pepersaus, champignon-roomsaus, Béarnaisesaus, Gorgonzolasaus of zigeunersaus

Champignons sautées
Gebackene Champignons
Gebakken champignons

2.00

Grillgerichte – Grillades – Grillgerechten

Brochette (filet de bœuf, filet de poulet, filet de porc) ^{6.7.9}

Spieß (Rinderfilet, Hühnerbrust, Schweinefilet)

Spies (Runderfilet, kipfilet, varkenshaas)



23.00

Entrecôte grillée (300 gr.) avec sauce au choix et pommes frites

Gegrilltes Entrecôte mit Soße nach Wahl und Pommes

Gegrilde entrecôte met saus naar keuze en frietjes

23.50

T-Bone steak avec beurre Maître d'Hôtel^{7.10} Angus certifié de Irlande

T-Bone steak mit Kräuterbutter

T-Bone steak met kruidenboter

34.00



Regionalmenu – Menu régional - Regionaalmenu

**Jambon d'Ardennes au melon ou
Salade Ardennaise** ^{1,3,5,6,7,8,9}

Ardenner Schinken mit Melone oder
Ardenner Salat
Ardenner ham met meloen of
Ardenner salade

**Jambon de porcelet et croquettes¹ ou
Truite meunière^{1,4,7} avec pommes nature**
Ferkel-Schinken mit Kartoffelrocketten oder
Forelle Müllerin-Art mit Kartoffeln
Speenvarkenham met kroketten of
gebakken forel met gekookte aardappelen

Crème brûlée^{3,7}
Flambierter Pudding
Geflambeerde pudding



27.00 € p.p.

Vegetarisch – Végétarien – Vegetarisch

Pizza de galette de pommes de terre ^{1,3,5,6,9}

Rösti Pizza

Rösti pizza

12.00

Pâtes aux légumes et Pesto ^{1,3,7,8}

Nudeln mit Gemüse und Pesto

Pasta met groenten en pesto

10.00



Nachspeisen - Desserts – Nagerechten

Crème brûlée ^{3,7}

Flambierte Vanillecreme

Geflambeerde vanillecrème

6.00

Mousse au chocolat ^{3,7,8}

Schokolademousse

Chocolademousse

6.50

Strudel de pommes au sauce vanille et une boule de glace ^{1,3,7,8}

Apfelstrudel mit Vanillesoße und eine Eis-Kugel

Appelstrudel met vanillesaus en een bol ijs

6.50

Assortiment de fromage ^{7,8,12}

Käseteller

Kaasassortiment

6.90



Eis - glaces - ijs

Dame blanche 3,7	5,50	Coupe Brésilienne 3,7,8	5,50
Café Glacé 3,7	5,50	Coupe meringue 3,7	5,50
Bounty 3,7,8	5,50	Coupe Straciatella 3,7	5,50
Coupe Avocat 3,7	6,00	Coupe aux fraises/fruits 3,7	6,50
Coupe Forêt Noire 3,7	6,50	Bananasplit 3,7	6,50
Coupe aux fruits de bois 3,7	6,50	Coupe poire Belle Hélène 3,7	6,50
1 boule glace 3,7	1,50	1 boule sorbet	1,50
Vanille, malaga, straciatella, chocolat, fraise		poire, citron et fruits de la Passion	
Pistache, noix et yaourt-fruits des bois 3,7,8			
<u>Petit ajout</u> : crème de Whisky, Baileys		<u>Petit ajout</u> : Crémant, Limoncello,	
crème d'Amaretto 8	3,00	Wodka	4,00

