



MENU GIBIER WILDMENU

Duo de jambon de marcassin
et carpaccio de chevreuil
Duo van wildzwijnsham en hertencarpaccio

Crème aux champignons de bois
Bospaddestoelensoep

Trio de gibier avec leur sauces
et garniture
*Trio van wild met verschillende sauzen
en garnituur*

Dessert automne
Herfstdessert

39,00€

ENTRÉES FROIDES KOUDE VOORGERECHTEN

Jambon de marcassin _____ 8,50€
Wildzwijnsham

Carpaccio de chevreuil aux _____ 8,50€
pignons de pin et confit d'oignons
*Carpaccio van hert met pijnboompitten
en uienconfit*

POTAGES SOEPEN

Crème aux champignons de bois ____ 6,00€
Bospaddestoelen soep

Bouillon de gibier _____ 5,50€
Wildbouillon

ENTRÉES CHAUDES WARME VOORGERECHTEN

Toast aux champignons de bois __ 11,50€
Toast met bospaddestoelen

PLATS HOOFDGERECHTEN

Rôti de chevreuil « Diana » _____ 20,50€
Reegebraad „Diana“

Filet de marcassin _____ 21,50€
accompagné d'une sauce aux noix
Wildzwijns filet met walnotensaus

Ragoût de gibier « Ardennes » ____ 16,50€
Wildragout „Ardennes“

Steak de biche sauce forestière __ 20,00€
Hertenbiefstuk op jagerswijze



**NOUS VOUS SOUHAITONS BON APPÉTIT
WE WENSEN U SMAKELIJK ETEN**



Des Ardennes • Hotel & Restaurant • Prop. E. & C.L. Borgstijn • 33, Haaptstrooss • L-9376 Hoscheid • t: +(352) 99 00 77 • e: info@hotel-des-ardennes.lu

www.hotel-des-ardennes.lu



DES ARDENNES
— HOTEL & RESTAURANT —