

KALTE VORSPEISEN

LES ENTRÉES FROIDES | KOUDE VOORGERECHTEN

Tapas-Platte (ab 2 Personen, Preis p.P.) ^[1, 3, 4, 14] Plateau de tapas (à partir de 2 personnes, prix p.p) Tapasschotel (vanaf 2 personen, prijs p.p)	12,50 €
Salatteller mit Ziegenkäse im Speckmantel an einer Honig-Senf Vinaigrette (vegetarisch) ^[10] Salade au fromage de chèvre enrobée de lard et sa vinaigrette au miel et à la moutarde (végétarien) Salade met geitenkaas met Spek en honing-mosterd vinaigrette (vegetarisch)	18,50 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan ^[7] Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette Rundercarpaccio met parmezaan en rucola	18,90 €
Graved-Lachs zubereitet mit Aquavit und Apfel ^[4, 7] Graved Lachs préparé avec aquavit et pomme Gravad Lax bereid met aquavit en appel	19,90 €

WARME VORSPEISEN

LES ENTRÉES CHAUDES | WARME VOORGERECHTEN

Scampis in Knoblauch-Rahmsoße, serviert mit Brot ^[2, 7] Scampis à la crème à l'ail, servi avec du pain Scampis in knoflook-roomsaus, geserveerd met brood	19,90 €
Scampis an einer Hummersoße, serviert mit Brot ^[1, 2] Scampis à la sauce au homard, servi avec du pain Scampis met kreeftensaus, geserveerd met brood	23,50 €
Gebackene Blutwurst mit Apfel, Lebkuchen und Roquefort ^[1, 3] Boudin noir aux pommes, pain d'épices et roquefort Gebakken bloedworst met appel, peperkoek en roquefort	18,90 €
Tagessuppe ^[1, 2, 4, 9] Potage du jour Dagsoep	8,00 €

FISCHGERICHTE

LES POISSONS | VISGERECHTEN

Gebackenes Lachsfilet in Weißweinsauce ^[4, 7] Filet de saumon à la sauce au vin blanc Gebakken zalmfilet in witte wijnsaus	26,90 €
Forelle „Müllerin“ ^[4, 7] Truite « meunière » Forel „meunière“	23,50 €

FLEISCHGERICHTE

LES VIANDES | VLEESGERECHTEN

Bouletten nach Lütticher Art ^[1, 3, 7] Boulettes à la sauce liégeoise Gehaktballetjes op Luikse wijze	21,50 €
Königin-Pastetchen ^[1, 3, 7] Vol au vent Koninginnenhapje	21,50 €
Perlhuhnbrust mit Waldpilzen en einer Rotweinsauce ^[1, 3] Suprême de pintade avec champignons des bois et sauce au vin rouge Suprême van parelhoen met wilde champignons in een rode wijnsaus	30,50 €
Entrecôte mit Fritten, Salat und Soße nach Wahl (Pfeffer, Pilz, Kräuterbutter) ^[7] Entrecôte avec frites, salade et sauce au choix (poivre, champignons, beurre aux fines herbes) Entrecôte geserveerd met frieten, salade en saus naar keuze (peper, champignons, kruidenboter)	31,00 €
Wiener Kalbsschnitzel ^[1, 3, 7] Escalope Viennoise Kalfs wienerschnitzel	29,00 €
Gemüselasagne Lasagnes aux légumes Groentelasagne	21,50 €

Auswahl an Fritten, Kartoffelgratin*, Nudeln oder Salzkartoffeln ^[3, 7] Choix de frites, gratin de pommes de terre, pâtes ou pommes de terre nature Keuze uit frieten, aardappelgratin, pasta of natuuraardappelen	
--	--

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
POUR LES PLUS PETITS | VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Bouletten nach Lütticher Art [1, 3, 7] Boulettes à la sauce liégeoise Gehaktballetjes op Luikse wijze	15,00 €
Königinpastetchen [1, 3, 7] Vol au vent Koninginnenhapje	15,00 €
Spaghetti Bolognaise [1, 3, 9]	15,00 €

NACHSPEISEN
LES DESSERTS | NAGERECHTEN

Nuss Brownie „Rund um die Birne“ serviert mit Poire Williams [1, 3, 5, 7] Brownie aux noix « Autour de la poire » servi avec une Poire Williams Notenbrownie "Rond de peer" geserveerd met Poire Williams	18,00 €
Spekulatius-Tiramisu [1, 3, 7] Tiramisu au spéculoos Speculaas-tiramisu	13,50 €
Crème catalane mit Orangenparfüm [1, 3, 7] Crème catalane parfumée à l'orange Crème catalane met een appelsienparfum	11,90 €
Dame Blanche [1, 3, 7]	9,90 €
Café Gourmand [1, 3, 7]	14,00 €

WILD EMPFEHLUNGEN

LES SUGGESTIONS GIBIER | WILD SUGGESTIES

VORSPEISE KALT/WARM

ENTRÉE FROIDE/CHAUDE | VOORGERECHTE KOUD/WARM

Wildschweinschinken parfümiert mit Madagaskarpfeffer mit Feldsalat an einer Himbeervinaigrette **21,50 €**

Jambon de sanglier parfumé au poivre de Madagascar avec de la mâche et une vinaigrette aux framboises

Wildzwijnham op smaak gebracht met Madagaskar peper met veldsla en een frambozenvinaigrette

Ravioli vom Wildschwein an einer Comté-Käsesoße mit kross gebratenen Speckwürfel ^[1, 3, 7] **21,50 €**

Raviolis de sanglier à la sauce au comté avec lardons croustillants

Wildzwijn ravioli met Comté-kaassaus en krokante spekreepjes

FLEISCHGERICHTE

LES VIANDES | VLEESGERECHTEN

Hirschkalbsteak an einer Jus von Wild mit gebackenen Feigen ^[1] **38,50 €**

Steak de cerf avec un jus de gibier et des figues cuites

Hertenbiefstuk met wildjus en gebakken vijgen

Wildschweinkrone mit Wachholdersoße ^[1] **36,50 €**

Couronne de sanglier avec sauce au genièvre

Wildzwijnkroon met jeneverbessaus

Wildragout ^[1] **31,00 €**

Ragoût de gibier

Stoofpotje

Unsere Wildgerichte werden mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Pommes Dauphines serviert

Nos plats de gibier sont servis avec des légumes de saison et des pommes dauphines faites maison

Onze wildgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en huisgemaakte frietjes dauphines

Das Wild, das wir servieren, stammt direkt aus den Wäldern unserer Region

Le gibier que nous servons provient directement des forêts de notre région

Het wild dat we serveren komt rechtstreeks uit de bossen van onze regio



PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

Enjoy our premium Black Angus Beef from the Eifel Angus Farm. Coming from local, nature-close breeding, it stands for quality, passion, and respectful handling.

OUR RECOMMENDATION

Hot stone with its 3 sauces (300g) - 35,50€

Flat Iron Steak (100g)

Special Cut (100g)

Vegas Cut (100g)

Rib Eye Steak with fries and salad (300g) - 38€

Pepper sauce or herb butter



ALLERGENE

ALLERGÈNES | ALLERGENEN

- 1 Gluten
- 2 Krustentiere | Crustacés | Schaaldieren
- 3 Eier | Œufs | Eieren
- 4 Fish | Poissons | Vis
- 5 Erdnüsse | Arachides | Aardnoten
- 6 Soja
- 7 Milch | Lait | Melk
- 8 Schalenfrüchte | Fruits à coques | Noten
- 9 Sellerie | Célerie | Selderij
- 10 Senf | Moutarde | Mosterd
- 11 Sesamsamen | Graines de sésame | Sesamzaad
- 12 Schwefeldioxid & sulfite | Anhydride Sulfureux é Sulfites | Zwaveldioxide & Sulfiet
- 13 Lupine | Lupin
- 14 Weichtiere | Mollusques | Weekdieren