

Lunchkarte



Dienstags - Samstags (12.00 - 14.00 Uhr) ~ Tuesday to Saturday (12.00 - 14.00)

Tagessuppe ~ potage du jour ~ dagsoep ~ soup of the day 	7,00
Tagesteller garniert ~ plat du jour ~ dagschotel ~ dish of the day	16,00
Tagesmenü ~ menu du jour ~ dagmenu ~ menu of the day (3 Gang: Suppe-Hauptgang-Dessert)	23,00
Business Menü (3 Gang: Vorspeise-Hauptgang-Dessert)	33,00
Croque Monsieur	10,00
Regionaler Käseteller mit Dörrobst und Sirop de Liège 	14,00
assiette de fromages régionaux aux fruits secs et au Sirop de Liège	
regionale kaasbord met gedroogd fruit en Luikse siroop	
regional cheese plate with dried fruit and Sirop de Liège	
Geschmolzener regionaler Camembert mit Aprikosen und Rosmarin 	16,00
camembert régional fondu, abricots+romarin ~ regionaal gesmolten camembert, abrikozen+rozemarijn ~ melted regional camembert, apricots+rosemary	
Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Onderval, regionaler Käse, Montenauer Schinken und Wildpastete	19,00
assiette ardennaise : truite fumée d'Onderval, fromage régional, jambon de Montenau et pâté de gibier	
ardens bord: gerookte forel uit Onderval, streekkaas, ham uit Montenau en wildpaté	
ardennes plate: smoked trout from Onderval, regional cheese, ham from Montenau and game pâté	
Gemischter Salatteller mit gebratenem Lachs und Krevetten	21,00
salade mixte avec saumon poêlé et crevettes ~ gemengd slaatje met gebakken zalm en garnalen ~ mixed salad with fried salmon and shrimps	
Gemischter Salatteller mit Steakstreifen - Ardenner Art	21,00
salade mixte avec émincé de bœuf ~ gemengd slaatje met steakreepjes ~ mixed salad with beef slices	

Haben Sie Allergien? Informieren Sie unser Servicepersonal ~ Please inform our staff if you have any food allergies

Bei Gruppen max. 3 verschiedene Gerichte pro Tisch ~ For groups max. 3 different dishes per table

Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table

<p>Pasta mit gebratenem Tagesfisch, Pesto, Rucola und Parmesan (auch  möglich)</p> <p><i>pasta avec poisson du jour poêlé, pesto, salade de roquette et fromage parmesan</i></p> <p><i>pasta met dag vis, pesto, rucola en parmezaan</i></p> <p><i>pasta with fish of the day, pesto, rocket salad and parmesan</i></p>	19,00
<p>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Pilze und Pinienkerne </p> <p><i>ravioli aux ricotta et épinard, champignons et pignons de pin</i></p> <p><i>ravioli met ricotta en spinazie, champignons en pijnboombitten</i></p> <p><i>ravioli with ricotta and spinach, mushrooms and pine nuts</i></p>	16,00
<p>Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Balsamico-Essig</p> <p><i>carpaccio de boeuf avec parmesan et vinaigre balsamique</i></p> <p><i>rundercarpaccio, parmezaan en balsamico-azijn</i></p> <p><i>beefcarpaccio, parmesan and balsamic vinegar</i></p>	20,00
<p>Gebratene Perlhuhnbrust mit Sherry Sauce</p> <p><i>suprême de pintadeau, sauce Sherry ~ Gebraden parelhoenborst met Sherry saus ~ Roasted breast of guinea fowl with Sherry sauce</i></p>	26,00
<p>« Côte à l'os » vom Kalb mit Thymian-Knoblauch Sauce</p> <p><i>« Côte à l'os » de veau, sauce au thym et à l'ail</i></p> <p><i>« Côte à l'os » van kalfsvlees met tijm-knoflook saus</i></p> <p><i>« Côte à l'os » of veal with thyme and garlic sauce</i></p>	30,00
<p>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer, Fritten und Salat</p> <p><i>enrecôte, frites, salade, sauce au poivre vert</i></p> <p><i>entrecôte, frieten, salade, groene peper saus</i></p> <p><i>rib-eye steak, french fries, salad, green pepper sauce</i></p>	28,00
<p>Bachforelle Müllerin</p> <p><i>truite meunière ~ forel meunière ~ trout meunière</i></p>	20,00

= vegetarisch ~ vegetarian

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte ~ ask our dessert menu