














Lunchkarte

Tagessuppe ~ potage du jour ~ dagsoep ~ soup of the day 	9,00
Tagesteller garniert ~ plat du jour ~ dagschotel ~ dish of the day	22,00
Croque Monsieur mit Eifeler Käse und Nusschinken, Salatgarnitur 	14,00
Croque monsieur avec fromage et jambon aux noix de la région Eifel, garniture de salade Croque monsieur met kaas en notenham uit de Eifel, saladegarnituur Croque Monsieur with Eifel cheese and nut ham, salad topping	
Panini mit Gandaschinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella	16,00
Panini au jambon de Ganda, tomates séchées et mozzarella Panini met Gandaham, gedroogde tomaten en mozzarella Panini with Ganda ham, dried tomatoes en mozzarella cheese	
Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Ondenval, Fairebel Käse, Montenauer Schinken, Salami 	23,00
Assiette ardennaise : truite fumée d'Ondenval, fromage Fairebel, jambon de Montenau et salami Ardens bord: gerookte forel uit Ondenval, Fairebel kaas, ham uit Montenau en salami Ardennes plate: smoked trout from Ondenval, Fairebel cheese, ham from Montenau and salami	
Gemischter Salatteller mit gebratenem Lachs und grauen Nordseekrevetten	28,00
Salade mixte avec saumon poêlé et crevettes grises Gemengd slaatje met gebakken zalm en nordzeegarnalen Mixed salad with fried salmon and brown shrimps	
Gemischter Salatteller mit Steakstreifen - Ardenner Art 	28,00
Salade mixte avec émincé de bœuf ~ gemengd slaatje met steakreepjes ~ mixed salad with beef slices	
Regionale Käseauswahl mit Dörrobst und Sirop de Liège  	18,00
Sélection de fromages régionaux avec fruits secs et sirop de Liège Regionale kaasselectie met gedroogd fruit en Luikse sirop Regional cheese selection with dried fruit and sirop de Liège	

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

Ravioli gefüllt mit Ricotta, Spinat und Tomatensauce  Ravioli à la ricotta, aux épinards et sauce tomate Ravioli met ricotta, spinazie en tomatensaus Ravioli with ricotta, spinach and tomato sauce	22,00
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Balsamico-Essig  Carpaccio de boeuf avec parmesan et vinaigre balsamique Rundercarpaccio, parmezaan en balsamico-azijn Beefcarpaccio, parmesan and balsamic vinegar	24,00
Spargel Mousseline mt geräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken Asperges mousseline au saumon fumé ou jambon d'Ardenes Asperges mousseline met gerookte zalm of Ardeense ham Asparagus mousseline with smoked salmon or Ardennes ham	35,00
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise , Fritten und Salat  Entrecôte, frites, salade, sauce au poivre vert ou béarnaise Entrecôte, frietjes, salade, groene peper of béarnaise saus Rib-eye steak, french fries, salad, green pepper or béarnaise sauce	34,00
Bachforelle Müllerin  Truite meunière ~ Forel meunière ~ Trout meunière	24,00
Filet américain garni 	24,00

 = vegetarisch ~ vegetarian

 = regional

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte ~ ask our dessert menu
Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table