








## Lunchkarte

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

Tagessuppe ~ Potage du jour ~ Dagsoep ~ Soup of the day 	8,00
Tagesteller garniert ~ Plat du jour ~ Dagschotel ~ Dish of the day	19,00
Croque Monsieur mit Eifeler Käse und Nussschinken, Salatgarnitur 	12,00
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	14,00
Panini au jambon de ganda, tomates séchées et mozzarella ~ panini met gandaham, gedroogde tomaten en mozzarella Panini with Ganda ham, dried tomatoes and mozzarella cheese	
Regionale Käseauswahl mit Dörrobst und Sirop de Liège  	16,00
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	
Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Ondenval, regionaler Käse, Montener Schinken und Pastete 	21,00
Assiette ardennaise : truite fumée d'Ondenval, fromage régional, jambon et paté de Montener Ardens bord: gerookte forel uit Ondenval, regionale kaas, ham en taart uit Montener Ardennes plate: smoked trout from Ondenval, regional cheese, ham and pie from Montener	
Gemischter Salatteller mit gebratenem Lachs und grauen Nordseekrevetten	26,00
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 	26,00
Salade mixte avec émincé de bœuf ~ Gemengd slaatje met steakreepjes ~ Mixed salad with beef slices	

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

Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Pilze und Pinienkerne 	20,00
Ravioli aux ricotta et épinard, champignons et pignons de pin	
Ravioli met ricotta en spinazie, champignons en pijnboombitten	
Ravioli with ricotta and spinach, mushrooms and pine nuts	
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Balsamico-Essig 	23,00
Carpaccio de boeuf avec parmesan et vinaigre balsamique	
Rundercarpaccio, parmezaan en balsamico-azijn	
Beefcarpaccio, parmesan and balsamic vinegar	
Spargel Mousseline mit geräuchertem Lachs oder Ardennder Schinken 	32,00
Asperges mousseline au saumon fumé ou jambon d'Ardennes	
Asperges mousseline met gerookte zalm of Ardeense ham	
Asparagus mousseline with smoked salmon or Ardennes ham	
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer/Béarnaise , Fritten und Salat 	31,00
Entrecôte, frites, salade, sauce au poivre vert/béarnaise	
Entrecôte, frieten, salade, groene peper/béarnaise saus	
Entrecôte, french fries, salad, green pepper/béarnaise sauce	
Bachforelle Müllerin 	22,00
Truite meunière - Forel meunière - Trout meunière	
Filet Américain garni	23,00
 = vegetarisch ~ vegetarian	 = regional

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte ~ ask our dessert menu

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