






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	16,00
Business Menu (3 Gang: Vorspeise-Hauptgang-Dessert)	35,00
Croque Monsieur mit Eifeler Käse und Nusschinken, Salatgarnitur 	10,00
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	
Belgische Käseauswahl vom Affineur Van Tricht 	14,00
sélection de fromages belges de l'affineur Van Tricht	
belgische kaasselectie van de affineur Van Tricht	
selection of belgian cheese from Affineur Van Tricht	
Karamelisiertes Birnencarpaccio mit Bleu d'Auvergne und Ardenner Schinken 	19,00
carpaccio de poire caramélisé, Bleu d'Auvergne et jambon d'Ardenne	
gekarameliseerde perencarpaccio met Bleu d'Auvergne en Ardense ham	
caramelised pear carpaccio with Bleu d'Auvergne and Ardennes ham	
Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Onderval, Fairebel Käse, Montenaauer Schinken und Salami	19,00
assiette ardennaise : truite fumée d'Onderval, fromage Fairebel, jambon de Montenaau et salami	
ardens bord: gerookte forel uit Onderval, Fairebel kaas, ham uit Montenaau en salami	
ardennes plate: smoked trout from Onderval, Fairebel cheese, ham from Montenaau and salami 	
Gemischter Salatteller mit gebratenem Lachs und grauen Nordseekrevetten	21,00
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	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, Tomaten Sherry Salsa (auch  möglich)</p> <p><i>pasta avec poisson du jour poêlé, salsa tomate-sherry</i></p> <p><i>pasta met dag vis, tomaten Sherry salsa</i></p> <p><i>pasta with fish of the day, tomatoes Sherry salsa</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>	21,00
<p>Rehpfeffer auf Ardenner Art </p> <p><i>civet de chevreuil à l'Ardennoise - reeper op Ardense wijze ~ peppered venison Ardennes style</i></p>	24,00
<p>Gratinierte Chicorée-Öllchen mit Montenauer Kochschinken </p> <p><i>rouleaux de chicorée gratinés au jambon cuit de Montenu</i></p> <p><i>witlofrolletjes gegratineerd met gekookte ham uit Montenu</i></p> <p><i>chicory rolls gratinated with cooked ham from Montenu</i></p>	19,00
<p>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer/Béarnaise Sauce , Fritten und Salat</p> <p><i>enrecôte, frites, salade, sauce au poivre vert/béarnaise</i></p> <p><i>entrecôte, frieten, salade, groene peper/béarnaise saus</i></p> <p><i>rib-eye steak, french fries, salad, green pepper/béarnaise sauce</i></p>	29,00
<p>Bachforelle Müllerin </p> <p><i>truite meunière</i></p> <p><i>forel meunière</i></p> <p><i>trout meunière</i></p>	20,00

 = vegetarisch ~ vegetarian

 = regional

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte ~ ask our dessert menu