












Lunchkarte


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


Tagessuppe ~ potage du jour ~ dagsoep ~ soup of the day 	9,00
Tagesteller garniert ~ Plat du jour ~ Dagschotel ~ Dish of the day	23,00
Croque Monsieur mit Eifeler Käse und Nusschinken, Salatgarnitur  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	15,00
Regionale Käseauswahl mit Dörrobst und Sirop de Liège   Sélection de fromages régionaux avec fruits secs et sirop de Liège Regionale kaasselectie met gedroogd fruit en Luikse siroop Regional cheese selection with dried fruit and sirop de Liège	19,00
Panini mit Gandaschinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella 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	16,00
Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Ondenval, Fairebel Käse , Montenauer Schinken und –pastete  Assiette ardennaise : truite fumée d'Ondenval, fromage Fairebel, jambon et paté de Montenu Ardens bord: gerookte forel uit Ondenval, Fairebel kaas, ham en taart uit Montenu Ardennes plate: smoked trout from Ondenval, Fairebel cheese, ham and pie from Montenu	25,00
Gemischter Salatteller mit gebratenem Lachs und Scampis Salade mixte avec saumon poêlé et scampis Gemengd slaatje met gebakken zalm en scampi Mixed salad with fried salmon and scampi	26,00
Gemischter Salatteller mit Steakstreifen - Ardenner Art Salade mixte avec émincé de bœuf Gemengd slaatje met steakreepjes Mixed salad with beef slices	29,00

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

Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table

Dreierlei Bohnensalat, Artischockenecken und Gandaschinken, Toast mit mildem Ziegenkäse ( möglich) Salade au trio d'haricots, artichauts et jambon de Ganda, toast au fromage de chèvre doux Salade van 3 bonen, artisjok, Gandaham en toast met milde geitenkaas Three kinds of bean salad, artichoke wedges and Ganda ham, toast with mild goat's cheese	28,00
Gemüsepfanne mit Thai Green Curry und Kokosmilch, Reis  Poêlée de légumes au curry vert thaïlandais et lait de coco, riz Groentenpan met Thai Green Curry, kokosmelk en rijst Vegetable pan with Thai green curry and coconut milk, rice	26,00
Pasta à la puttanesca mit Tagesfisch Pâtes à la puttanesca avec poisson du jour Pasta puttanesca met dagvis Pasta à la puttanesca with day fish	24,00
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
Königinpastetchen mit Fritten und Salat Bouchée à la reine, frites et garniture de salade Bouchée à la reine, frietjes en saladegarnituur Queen pasties, french fries and salad topping	26,00
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer/Béarnaise , Fritten und Salat  Entrecôte, frites, salade, sauce au poivre vert/béarnaise Entrecôte, frieten, salade, groene peper/béarnaise saus Entrecôte, french fries, salad, green pepper/béarnaise sauce	35,00
Bachforelle Müllerin  truite meunière ~ Forel meunière ~ Trout meunière	25,00
Filet américain garni 	25,00
Schellfisch mit Safransauce, Spinat und Pommes Duchesse Filet d'aiglefin, sauce au safran, épinards et pommes duchesse Schelvis met saffraansaus, spinazie en pommes duchesse Haddock with saffran sauce, spinach and pommes duchesse	36,00

 = 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