










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	
Panini mit Gandaschinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella	10,00
panini au jambon ganda, tomates séchées et mozzarella ~ panini met gandaham, gedroogde tomaten en mozzarella	
panini with ganda ham, dried tomatoes and mozzarella	
Sandwich mit paniertem Hähnchenschnitzel, pikantes Zwiebelchutney	10,00
sandwich avec escalope de poulet panée, chutney d'oignons épicés ~ sandwich met gepaneerde kipschnitzel, pittige uienchutney	
sandwich with breaded chicken escalope, spicy onion chutney	
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 s and Sirop de Liège	
Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Onderval, Fairebel Käse, Montenauer Schinken und Salami 	19,00
assiette ardennaise : truite fumée d'Onderval, fromage Fairebel, jambon de Montenau et salami	
ardens bord: gerookte forel uit Onderval, Fairebel kaas, ham uit Montenau en salami	
ardennes plate: smoked trout from Onderval, Fairebel cheese, ham from Montenau 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	
Gemischter Salatteller mit gebratenen Wachtelbrüstchen und Himbeervinaigrette	21,00
salade mixte avec suprêmes de caille poêlées, vinaigrette de framboise ~ gemengd slaatje met borst van gebraden kwartel en frambozen vinaigrette	
mixed salad with roasted breast of quails and raspberry vinaigrette	

Fettuccini mit gebratenem Tagesfisch, Pesto, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan (auch  möglich)	19,00
fettuccini avec poisson du jour poêlé, pesto, salade de roquette, tomates séchées et fromage parmesan	
fettuccini met dag vis, pesto, rucola, gedroogde tomaten en parmezaan	
fettuccini with fish of the day, pesto, rocket salad, dried tomatoes and parmesan	
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Pilze und Pinienkerne 	16,00
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	21,00
carpaccio de boeuf avec parmesan et vinaigre balsamique ~ rundercarpaccio, parmezaan en balsamico-azijn ~ beefcarpaccio, parmesan and balsamic vinegar	
Filet Américain mit Fritten und Salatgarnitur	22,00
filet américain avec frites et garniture de salade ~ filet américain met frites en saladegarnituur ~ Filet Américain with fries and salad topping	
Hausgemachte Geflügelkrokette mit Fritten und Salat	16,00
croquettes de volaille maison, frites, salade ~ huisgemaakte gevogeltekroketten, frieten, salade ~ homemade chicken croquettes, french fries, salad	
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer/Béarnaise Sauce , Fritten und Salat	28,00
enrecôte, frites, salade, sauce au poivre vert/béarnaise	
entrecôte, frieten, salade, groene peper/béarnaise saus	
rib-eye steak, french fries, salad, green pepper/béarnaise sauce	
Bachforelle Müllerin 	20,00
truite meunière ~ forel meunière ~ trout meunière	
Zanderfilet mit Weißwein-Dill Sauce und Sommergemüse	
Filet de sandre, crème au vin blanc et anèth, légumes d'été	
Snoekbaarsfilet, witte wijn-dille crème en zomer groenten	
Sandre fillet, cream from white wine and dill and summer vegetables	

 = 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

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

Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table