
















## Lunchkarte

<b>Tagessuppe</b> ~ potage du jour ~ dagsoep ~ soup of the day 	9,00
<b>Tagesteller garniert</b> ~ plat du jour ~ dagschotel ~ dish of the day	20,00
<b>Croque Monsieur mit Eifeler Käse und Nusschinken, Salatgarnitur</b> 	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	
<b>Panini mit Gandaschinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella</b>	16,00
panini au jambon ganda, tomates séchées et mozzarella panini met gandraham, gedroogde tomaten en mozzarella panini with ganda ham, dried tomatoes and mozzarella	
<b>Regionaler Käseteller mit Dörrobst und Sirop de Liège</b>  	17,00
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	
<b>Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Onderval, Fairebel Käse, Montener Schinken, Salami</b> 	23,00
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	
<b>Gemischter Salatteller mit gebratenem Lachs und grauen Nordseekrevetten</b>	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	
<b>Gemischter Salatteller mit Steakstreifen - Ardenner Art</b> 	28,00
salade mixte avec émincé de bœuf ~ gemengd slaatje met steakreepjes ~ mixed salad with beef slices	
<b>Blätterteigschnitte mit Frischkäse, Gemüse und Kräutervinaigrette</b> 	21,00
feuilleté au fromage frais et légumes, vinaigrette aux herbes bladerdeeggebakjes met roomkaas, groenten en kruidenvinaigrette puff pastry slices with cream cheese, vegetables and herb vinaigrette	

**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**

<p><b>Fettuccini mit gebr. Tagesfisch, Pesto, Rucola, getr. Tomaten und Parmesan</b> (auch  möglich)</p> <p>fettuccini avec poisson du jour poêlé, pesto, salade de roquette, tomates séchées, 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</p>	23,00
<p><b>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomatensauce</b> </p> <p>ravioli aux ricotta et épinard, sauce tomate  ravioli met ricotta en spinazie, tomatensaus  ravioli with ricotta and spinach, tomato sauce</p>	22,00
<p><b>Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Balsamico-Essig</b> </p> <p>carpaccio de boeuf avec parmesan et vinaigre balsamique  rundercarpaccio, parmezaan en balsamico-azijn  beefcarpaccio, parmesan and balsamic vinegar</p>	24,00
<p><b>Filet Américain mit Fritten und Salatgarnitur</b> </p> <p>filet américain, frites et garniture de salade  filet américain met frietjes en saladegarnituur  filet Américain, french fries and salad topping</p>	24,00
<p><b>Hausgemachte Geflügelkrokette mit Fritten und Salat</b> </p> <p>croquettes de volaille maison, frites, salade  huisgemaakte gevogeltekroketten, frietjes, salade  homemade chicken croquettes, french fries, salad</p>	18,00
<p><b>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise Sauce , Fritten und Salat</b> </p> <p>entrecôte, frites, salade, sauce au poivre vert où béarnaise  entrecôte, frietjes, salade, groene peper of béarnaise saus  rib-eye steak, french fries, salad, green pepper or béarnaise sauce</p>	33,00
<p><b>Bachforelle Müllerin</b> </p> <p>truite meunière ~ forel meunière ~ trout meunière</p>	24,00
<p><b>Gebr. Seebarschfilet, Julienne von Möhren+Zucchini, Gnocchi, Balsamico-Salbei-Reduktion</b></p> <p>filet de bar poêlé, julienne de carottes et courgettes, gnocchi, réduction de vinaigre balsamique à la sauge  gebraden zeebaarsfilet, julienne van wortelen en courgettes, gnocchi en balsamico salie reductie  roasted sea bass fillet, julienne of carrots and courgettes, gnocchi and balsamic sage reduction</p>	30,00

 = vegetarisch ~ vegetarian

 = regional

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