












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 Nussschinken, Salatgarnitur 	15,00
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	
Regionale Käseauswahl mit Dörrobst und Sirop de Liège  	19,00
Sélection de fromages régionaux avec fruits secs et sirop de Liège ~ Regionale kaaselectie met gedroogd fruit en Luikse sirop	
Regional cheese selection with dried fruit and sirop de Liège	
Vegetarische Frühlingsröllchen, gegrilltes Gemüse und Feta, süß-saure Sauce, Tomatencarpaccio, Rucola 	25,00
Rouleaux de printemps végétariens, légumes grillés et feta, sauce aigre-douce, carpaccio de tomates, roquette	
Vegetarische loempia's, gegrilde groenten en feta, zoetzure saus, tomatencarpaccio, rucola	
Vegetarian spring rolls, grilled vegetables and feta, sweet and sour sauce, tomato carpaccio, rocket salad	
Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Ondenval, Fairebelkäse, Montenauschnitten und –pastete 	25,00
Assiette ardennaise : truite fumée d'Ondenval, fromage Fairebel, jambon et paté de Montenauschnitten	
Ardens bord: gerookte forel uit Ondenval, Fairebel kaas, ham en taart uit Montenauschnitten	
Ardennes plate: smoked trout from Ondenval, Fairebel cheese, ham and pie from Montenauschnitten	
Gemischter Salatteller mit gebratenem Lachs und grauen Nordseekrevetten	29,00
Salade mixte avec saumon poêlé et crevettes grises ~ Gemengd slaatje met gebakken zalm en noordzeegarnalen	
Mixed salad with fried salmon and brown shrimps	
Gemischter Salatteller mit Steakstreifen - Ardenner Art 	29,00
Salade mixte avec émincé de bœuf ~ Gemengd slaatje met steakreepjes ~ Mixed salad with beef slices	

Gnocchi mit gebratenem Tagesfisch, Pesto, Rucola und Parmesan (auch  möglich)	25,00
Gnocchis avec poisson du jour poêlé, pesto, salade de roquette et fromage parmesan	
Gnocchi met dag vis, pesto, rucola en parmezaan	
Gnocchi with fish of the day, pesto, rocket salad and parmesan	
Ravioli gefüllt mit Spinat, und Ricotta, Tomatensauce 	23,00
Ravioli aux épinards et à la ricotta, sauce tomate	
Ravioli met spinazie en ricotta, tomatensaus	
Ravioli with spinach and ricotta, tomato sauce	
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Balsamico-Essig 	24,00
Carpaccio de boeuf avec parmesan et vinaigre balsamique	
Rundercarpaccio, parmezaan en balsamico-azijn	
Beefcarpaccio, parmesan and balsamic vinegar	
Coq au vin mit Schlosskartoffeln	29,00
Coq au vin, pommes château — Coq au vin met kasteelaardappelen — Coq au vin with castle potatoes	
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer/Béarnaise, Fritten und Salat	35,00
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 	25,00
Truite meunière - Forel meunière - Trout meunière	

 = 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