











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
Croque Monsieur mit Eifeler Käse und Nussschinken, 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	
Regionale Käseauswahl mit Dörrobst und Sirop de Liège  	14,00
Sélection de fromages régionaux avec fruits secs et sirop de Liège ~ Regionale kaasselectie met gedroogd fruit en Luikse sirop Regional cheese selection with dried fruit and sirop de Liège	
Geschmolzener Camembert mit Aprikosen und Rosmarin 	16,00
Camembert fondu, abricots+romarin ~ Gesmolten camembert, abrikozen+rozemarijn ~ Melted camembert, apricots+rosemary	
Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Ondenval, Fairebel Käse, Montenauer- und Wildschweinschinken 	19,00
Assiette ardennaise : truite fumée d'Ondenval, fromage Fairebel, jambon de Montenau et de sanglier Ardens bord: gerookte forel uit Ondenval, Fairebel kaas, ham uit Montenau en van wild zwijn Ardennes plate: smoked trout from Ondenval, Fairebel cheese, ham from Montenau and wild boar	
Gemischter Salatteller mit gebratenem Lachs und grauen Nordseekrevetten	23,00
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 	24,00
Salade mixte avec émincé de bœuf ~ Gemengd slaatje met steakreepjes ~ Mixed salad with beef slices	
Herbstlicher Puy-Linsensalat mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Walnüssen 	22,00
Salade automnale aux lentilles vertes de Puy, fromage frais de chèvre et noix caramélisées Herfstige Puy linsensalade met verse geitenkaas en gecarameliseerde walnoten Autumn Puy lentil salad with fresh goat cheese and caramelized walnuts	

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

Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table

Gnocchis mit Tagesfisch, Rucola und Parmesan (auch  möglich)	21,00
Gnocchis avec poisson du jour, roquette et parmesan	
Gnocchis met dag vis, rucola en parmezaan	
Gnocchis with fish of the day, rucola and parmesan	
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Pinienkerne und Parmesan 	19,00
Ravioli aux cèpes, pignons de pin et parmesan	
Ravioli met eekhoornpjesbrood, pijnboombitten en parmezaan	
Ravioli with porcini mushrooms, pine nuts and parmesan	
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	
Rehpfeffer auf Ardenner Art 	25,00
Civet de chevreuil à l'Ardennaise ~ Reepeper op Ardense wijze ~ Peppered venison Ardennes style	
Saiblingsfilet, Fregola-Risotto mit Flaschenkürbis, Curryschaum	28,00
Filet de l'omble chevalier, risotto de fregola au butternut, écume au curry	
Charfilet, fregola risotto met flespompoen, curryschuim	
Char filet, fregola risotto with bottle gourd, curry foam	
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer/Bleu d'Auvergne, Fritten und Salat 	29,00
Entrecôte, frites, salade, sauce au poivre vert/Bleu d'Auvergne	
Entrecôte, frieten, salade, groene peper/Bleu d'Auvergne saus	
Entrecôte, french fries, salad, green pepper/Bleu d'Auvergne sauce	
Bachforelle Müllerin 	21,00
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