













Lunchkarte

Montag - Sonntag (12.00 - 14.00 Uhr) ~ Monday to Sunday (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 	16,00
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	
Kichererbsenpüree mit Sesamcrème, Artischockenecken, kandierte Tomaten 	24,00
Purée de pois chiches à la crème de sésame, artichauts, tomates confites Artisjok met geconfijte tomaat, hummus en sesamcrème Chickpea puree with sesame cream, artichoke wedges, candied tomatoes	
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 Scampis	27,00
Salade mixte avec saumon poêlé et scampis ~ Gemengd slaatje met gebakken zalm en scampi Mixed salad with fried salmon and scampi	
Gemischter Salatteller mit Steakstreifen - Ardenner Art 	29,00
Salade mixte avec émincé de boeuf ~ Gemengd slaatje met steakreepjes ~ Mixed salad with beef slices	

Linguine mit Spinat, Kirschtomaten, Pinienkerne und Tagesfisch (auch  möglich)	25,00
Linguine aux épinards, tomates cerises, pignons de pin et poisson du jour	
Linguine met spinazie, kerstomaatjes, pijnboompitten en dag vis	
Linguine with spinach, cherry tomatoes, pine nuts and fish of the day	
 Quiche Lorraine, Salatgarnitur	 19,00
Kartoffelrösti auf Florentiner Art, pochiertes Ei, Hollandaise mit Körnersenf 	28,00
Galette de pommes de terre à la florentine, œuf poché, sauce hollandaise à la moutarde aux grains	
Aardappeltaartje op z'n florentijns met gepocheerd ei, hollandaise met graanmosterd	
Florentine-style potato rösti, poached egg, hollandaise with grain mustard	
 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	
 Königinpastetchen mit Fritten und Salatgarnitur	 26,00
Bouchée à la reine, frites et garniture de salade	
Bouchée à la reine, frieten en saladegarnituur	
Queen pasties, french fries and salad topping	
 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