












## 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 Nusschinken, 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 kaasselectie met gedroogd fruit en Luikse sirop Regional cheese selection with dried fruit and sirop de Liège	
Panini mit Gandaschinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella	16,00
Panini au jambon de Ganda, tomates séchées et mozzarella ~ Panini met Gandaham, gedroogde tomaten en mozzarella Panini with Ganda ham, dried tomatoes en mozzarella cheese	
Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Ondenval, Fairebelkäse, Montenauschnitten und –pastete 	25,00
Assiette ardennaise : truite fumée d'Ondenval, fromage Fairebel, jambon et paté de Montenaus Ardens bord: gerookte forel uit Ondenval, Fairebel kaas, ham en taart uit Montenaus Ardennes plate: smoked trout from Ondenval, Fairebel cheese, ham and pie from Montenaus	
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 bœuf ~ Gemengd slaatje met steakreepjes - Mixed salad with beef slices	
Spargel auf flämische Art	35,00
Asperges à la Flamande ~ Asperges op z'n Vlaams ~ Asparagus Flemish style	
Spargel Mousseline mit geräuchertem Lachs oder Ardenner Schinken	38,00
Asperges mousseline au saumon fumé ou jambon d'Ardennes—Asperges mousseline met gerookte zalm of Ardense ham Asparagus mousseline with smoked salmon or Ardennes ham	

Fettuccini mit gebratenem Tagesfisch, Pesto, Rucola und Parmesan (auch  möglich)	25,00
Fettuccini avec poisson du jour poêlé, pesto, salade de roquette et fromage parmesan	
Fettuccini met dag vis, pesto, rucola en parmezaan	
Fettuccini with fish of the day, pesto, rocket salad and parmesan	
<u>Quiche Lorraine, Salatgarnitur</u>	19,00
Fettuccini mit Spargel, Montenauer Schinken und Pesto	28,00
Fettuccini aux asperges, jambon de Montenau et pesto	
Fettuccini met asperges, Montenauer ham en pesto	
Fettuccini with asparagus, Montenauer ham and pesto	
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	
Filet américain garni 	25,00

 = 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