











## Lunchkarte

12.00 - 14.00 Uhr (\*12.00 - 18.00 Uhr)

<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	23,00
<b>Croque Monsieur mit Eifeler Käse und Nusschinken, Salatgarnitur</b> * 	16,00
Croque Monsieur avec fromage et noix de jambon de la région Eifel, garniture de salade Croque Monsieur met kaas en nootham uit de Eifel, saladegarnituur Croque Monsieur with Eifel cheese and nut ham, salad topping	
<b>Regionale Käseauswahl mit Dörrobst und Sirop de Liège</b> *  	19,00
Sélection de fromages régionaux avec fruits secs et sirop de Liège - Regionale kaasselectie met gedroogd fruit en Luikse siroop Regional cheese selection with dried fruit and sirop de Liège	
<b>Panini mit Gandaschinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella</b> *	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	
<b>Ardenner Teller: geräucherte Forelle aus Ondenval, Fairebelkäse, Montener-Schinken und Pastete</b> 	25,00
Assiette ardennaise : truite fumée d'Ondenval, fromage Fairebel, jambon et pâté de Montener Ardense bord: gerookte forel uit Ondenval, Fairebel kaas, ham en pastei uit Montener Ardennes plate: smoked trout from Ondenval, Fairebel cheese, ham and pie from Montener	
<b>Gemischter Salatteller mit gebratenem Lachs und Scampis</b> *	27,00
Salade mixte avec saumon poêlé et scampis - Gemengd slaatje met gebakken zalm en scampi - Mixed salad with fried salmon and scampi	
<b>Salat mit « Caesar » Dressing, krokantem Hähnchen und Wachteleiern</b> *	27,00
Salade à la vinaigrette « Caesar », poulet croustillant et œufs de caille - Salade met " Caesar " dressing, krokante kip en kwarteleitjes Salad with " Caesar " dressing, crispy chicken and quail eggs	
<b>Spargel auf flämische Art</b>	35,00
Asperges à la Flamande ~ Asperges op z'n Vlaams ~ Asparagus Flemish style	
<b>Spargel Mousseline mit geräucherter Lachs oder Ardenner Schinken</b>	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	

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

Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table

<b>Fettuccini mit Pesto, Rucola und Parmesan (+ Tagesfisch + 10,00)</b> 	24,00
Fettuccini, pesto, salade de roquette et fromage parmesan (+ poisson du jour + 10,00) Fettuccini met pesto, rucola en parmezaan (+ vis van de dag + 10,00) Fettuccini with pesto, rocket salad and parmesan (+ fish of the day + 10,00)	
<b>Artischocke, grüner Spargel und Gandaschinken mit Trüffelvinaigrette (auch  möglich)</b>	30,00
Artichaut, asperges vertes et jambon de Ganda à la vinaigrette de truffes Artisjok met groene asperge, Gandaham en truffelvinaigrette Artichoke, green asparagus and Ganda ham with truffle vinaigrette	
<b>Weißer Spargel mit Tomatenkompott, hausgemachte Falafel, Korianderpesto, Pilaw-Reis</b>	35,00
Asperges blanches à la compote de tomates, falafels faits maison, pesto à la coriandre, riz pilaw Witte asperge met tomatenmarmelade, huisgemaakte falafel, korianderpesto, pilaw rijst White asparagus with tomato compote, homemade falafel, coriander pesto, pilaf rice	
<b>Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Balsamico-Essig *</b> 	25,00
Carpaccio de boeuf avec parmesan et vinaigre balsamique Rundercarpaccio, parmezaan en balsamico-azijn Beefcarpaccio, parmesan and balsamic vinegar	
<b>Königinpastetchen mit hausgemachten Fritten und Salatgarnitur *</b>	27,00
Bouchée à la reine, frites maison et garniture de salade Bouchée à la reine, huisgemaakte frieten en saladegarnituur Vol au vent, homemade french fries and salad topping	
<b>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise, hausgemachten Fritten und Salat</b> 	38,00
Entrecôte, frites maison, salade, sauce au poivre vert ou béarnaise Entrecôte, huisgemaakte frieten, salade, groene peper of béarnaise saus Entrecôte, homemade french fries, salad, green pepper or béarnaise sauce	
<b>Filet américain garni</b> 	27,00
<b>Bachforelle Müllerin</b> ~ Truite meunière ~ Forel meunière ~ Trout meunière	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

## Teilen macht Freude - To share

Wählen Sie minimum 3 kleine Gerichte und teilen Sie diese unter Freunden  
Partager, c'est faire plaisir - choisissez au moins 3 petits plats et partagez-les avec vos amis  
Delen brengt plezier - kies minstens 3 kleine gerechten en deel ze met vrienden  
Sharing brings joy - choose at least 3 small dishes and share them with friends

14,00 / Gericht-plat-gerecht-plate

### Weißer Spargel mit Tomatenkompott, hausgemachte Falafel, Korianderpesto, Pilaw-Reis

Asperges blanches à la compote de tomates, falafels faits maison, pesto à la coriandre, riz pilaw

Witte asperge met tomatenmarmelade, huisgemaakte falafel, korianderpesto, pilaw rijst

White asparagus with tomato compote, homemade falafel, coriander pesto, pilaf rice



### Rindercarpaccio mit Oliventapenade und Senf

Carpaccio de bœuf, tapenade aux olives et moutarde

Rundscarpaccio met olijventapenade en mosterd

Beef carpaccio with olive tapenade and mustard



### Riesengarnelen in Knoblauchbutter

Scampi, beurre à l'ail

Scampi in knoflookboter

King prawns in garlic butter



### Artischocke, grüner Spargel und Gandaschinken mit Trüffelvinaigrette (auch möglich)

Artichaut, asperges vertes et jambon de Ganda à la vinaigrette de truffes

Artisjok met groene asperge, Gandaham en truffelvinaigrette

Artichoke, green asparagus and Ganda ham with truffle vinaigrette



### Buttermilk fried chicken, Aioli, romanischer Salat

Butter milk fried chicken, aioli et salade romanesco

Buttermilk fried chicken, aioli en romeinse salade

Buttermilk fried chicken, aioli, roman salad

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