

Lunchkarte

12.00 - 14.00 Uhr (*12.00 - 18.00 Uhr)

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 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	
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 siroop	
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, Montenauer-Schinken und Pastete 	25,00
Assiette ardennaise : truite fumée d'Ondenval, fromage Fairebel, jambon et pâté de Montenu	
Ardense bord: gerookte forel uit Ondenval, Fairebel kaas, ham en pastei uit Montenu	
Ardennes plate: smoked trout from Ondenval, Fairebel cheese, ham and pie from Montenu	
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	
Salat mit « Caesar » Dressing, krokantem Hähnchen und Wachteleiern *	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	

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

Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table

Fettuccine mit Curry, Spinat und Champignons (+ Tagesfisch + 10,00) 	24,00
Fettuccine, curry, épinards et champignons (+ poisson du jour + 10,00)	
Fettuccine met curry, spinazie en champignons (+ vis van de dag + 10,00)	
Fettuccine with curry, spinach and mushrooms (+ fish of the day + 10,00)	
Beluga-Linsen mit Süßkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Pilawreis und Kokosmilch 	28,00
Lentilles noires aux patates douces, légumes grillés, riz pilaf et lait de coco	
Beluga-linzen met zoete aardappelen, gegrilde groenten, pilawrijst en kokosmelk	
Black lentils with sweet potatoes, grilled vegetables, pilaf rice and coconut milk	
Kabeljau mit Kräuterkruste, Vermouthsoße, Gartenbohnen, Salzkartoffeln	37,00
Coeur de cabillaud, croûte aux herbes, sauce au Vermouth, haricots et pommes nature	
Kabeljauw met kruidenkorst, tuinbonen, vermout en gekookte aardappelen	
Cod with a herb crust, vermouth sauce, green beans and boiled potatoes	
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Balsamico-Essig * 	27,00
Carpaccio de boeuf avec parmesan et vinaigre balsamique	
Rundercarpaccio, parmezaan en balsamico-azijn	
Beefcarpaccio, parmesan and balsamic vinegar	
Königinpastetchen mit hausgemachten Fritten und Salatgarnitur *	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	
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise, hausgemachten Fritten und Salat 	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	
Filet américain garni	27,00
Bachforelle Müllerin ~ 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

Rote-Bete-Salat mit Fetawürfeln und süß-saurer Soße



Salade de betterave rouge et feta, sauce aigre-douce
Rode bieten salade met feta kaas en zoet-zure saus
Beetroot salad with feta cubes and sweet-sour sauce



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



Linsen mit Süßkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Kokosmilch



Lentilles aux patates douces, légumes grillés, lait de coco
Belugalinzen met zoete aardappelen, gegrilde groenten, kokosmelk
Lentils with sweet potatoes, grilled vegetables, coconut milk



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