



GEMEINSAM
DEN MOMENT
GENIEßEN

SAVOURER
LE MOMENT
ENSEMBLE



Scampi „Chef“ serviert in einer feinen Curry-Knoblauchsoße

18,90€

Scampi « Chef » servis dans une fine sauce curry à l'ail

Scampi "Chef" geserveerd in een fijne kerrie-knoflooksaus

Hausgemachte Geflügelkroketten begleitet von einer Pilzrahmsoße

16,90€

Croquettes de volaille maison accompagnées d'une crème aux champignons

Huisgemaakte gevogeltekroketten met romige champignonsaus



Knusprige Käsekroketten mit Preiselbeeren verfeinert

15,90€

Croquettes de fromage croustillantes relevées d'airelles

Krokante kaaskroketten geserveerd met veenbessen



Carpaccio von roter Beete mit lauwarmem Ziegenkäse

15,90€

Carpaccio de betterave rouge avec fromage de chèvre tiède

Carpaccio van rode biet met lauwwarme geitenkaas



Tagessuppe frisch zubereitet

9,50€

Potage du jour préparé maison

Soep van de dag vers bereid

Graue Garnelenkroketten dazu eine feine Remouladensoße

19,90€

Croquettes aux crevettes grises servies avec une fine sauce rémoulade

Grijze garnaalkroketten met fijne remouladesaus

Rindercarpaccio mit Bruschetta, Rucola und gehobeltem Parmesan

17,50€

Carpaccio de bœuf garni de bruschetta, roquette et copeaux de parmesan

Rindercarpaccio met bruschetta, rucola en parmezaan



VORSPEISEN
ENTRÉES
STARTERS

Rumpsteak mit Soße nach Wahl und frischem Salat
(Pfefferrahm, Pilzrahm, Provençale oder Béarnaise)

33,90€

Rumpsteack sauce au choix et salade fraîche
(Poivre, champignons, provençale ou béarnaise)

Rumpsteak met saus naar keuze en verse salade
(Peperroom, champignonroom, Provençaalse of bearnaise)

Gebratene Entenbrust an Johannisbeersauce, mit einer warmen Gemüsevariation
Magret de canard rôti sauce aux groseilles, avec variation de légumes chauds
Gebakken eendenborst met aalbessensaus met een warme groentenvariatie

30,90€

Wildschweinragout „Lütticher Art“ mit Gemüsevariation
Ragoût de sanglier « à la liégeoise » avec variation de légumes
Everzwijnragout « Luikse stijl » met groentenvariatie

29,90€

Rollbraten im Blätterteig gefüllt mit Hackfleisch, dazu Rahmsauce und Gemüsevariation
Rôti en croûte feuilletée farci à la viande hachée, sauce crème et variation de légumes
Rollade in bladerdeeg gevuld met gehakt, roomsaus en groentenvariatie

24,90€

Gefülltes Perlhuhn mit Körnersenfsoße und Gemüsevariation
Pintade farcie sauce à la moutarde à grains, avec variation de légumes
Gevuld parelhoen met graanmosterdsaus en groentenvariatie

26,90€



FLEISCHGERICHTE
PLATS DE VIANDE
VLEESGERECHTEN



FISCHGERICHTE
PLATS DE POISSON
VISGERECHTEN



Seezungenfilets „Müllerin Art“ serviert mit frischem Salat

39,90€

*Filets de sole « à la meunière » servis avec salade fraîche
Zeetongfilets "Meunière" geserveerd met verse salade*

Frischer Lachs mit Dillsoße und bunter Gemüsevariation

29,90€

*Saumon frais sauce à l'aneth et variation de légumes
Verse zalm met dillesaus en groentenvariatie*

Gebratener Seeteufel mit Sauce Béarnaise auf jungem Blattspinat

36,90€

*Lotte rôtie sauce béarnaise sur jeunes épinards
Gebakken zeeduivel met bearnaisesaus op jonge spinazie*

Kabeljaurücken mit Pesto-Kruste und feiner Lauchsoße

31,90€

*Dos de cabillaud en croûte de pesto, sauce au poireau
Rug van kabeljauw met pestokorst en fijne preisau*

NUDELGERICHTE
PLATS DE PÂTES
PASTAGERECHTEN



Spaghetti Bolognese klassisch nach italienischer Art

18,90€

Spaghetti bolognaise à l'italienne

Spaghetti bolognese op Italiaanse wijze

Tagliatelle mit zarten Lachswürfeln in cremiger Rahmsoße

24,90€

Tagliatelles aux dés de saumon dans une sauce crème

Tagliatelle met zachte zalmblokjes in roomsaus



Ravioli mit Steinpilzen gefüllt in Butter geschwenkt, dazu Rucola, Parmesan und Pinienkerne

26,90€

Raviolis farcis aux cèpes, sautés au beurre, avec roquette, parmesan et pignons de pin

Ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood, gebakken in boter, met rucola, parmezaanse kaas en pijnboompitten

Gebratene Entenbrust auf Salat mit Nüssen, Birne und Himbeerdressing 28,90€
Magret de canard rôti sur salade avec noix, poire et vinaigrette framboise
Gebakken eendenborst op salade met noten, peer en frambozendressing



Ofengegarter Hokkaido-Kürbis mit Salat, Nüssen, Birne und lauwarmem Ziegenkäse mit Honig dressing 20,90€

Potiron Hokkaido rôti au four avec salade, noix, poire et fromage de chèvre tiède au miel

In de oven gegaarde Hokkaido-pompoen met salade, noten, peer en lauwwarme geitenkaas met honingdressing

Gebratener Lachs auf Salat mit Avocado, Dressing und Cocktailsauce 27,50€

Saumon rôti sur salade avec avocat, vinaigrette et sauce cocktail

Gebakken zalm op salade met avocado, dressing en cocktailsaus



Mango-Avocado-Salat mit Rucola, roten eingelegten Zwiebeln, Nüssen und Honig dressing 19,00€

Salade mangue-avocat avec roquette, oignons rouges marinés, noix et vinaigrette au miel

Mango-avocado-salade met rucola, ingelegde rode uien, noten en honingdressing

SALATE
SALADES
SALADES



Serviert werden die Salate mit Ciabatta und Aufstrich.

Les salades sont servies avec du pain ciabatta et une tartinade.
Alle salades worden geserveerd met ciabattabrood en smeersel.

Fritten +3,90€
Frites +3,90 €
Frieten +3,90 €

UNSERE KLASSIKER
NOS CLASSIQUES
ONZE KLASSIEKERS

Elsässer Flammkuchen klassisch belegt, auch ideal zum Teilen

12,00€

Tarte flambée alsacienne garnie de façon classique, idéale à partager
Elzasser flammkuchen klassiek belegd, ook ideaal om te delen

Gratinierte Chicorée-eröllchen mit Kartoffelpüree

17,90€

Roulades de chicon gratinées avec purée de pommes de terre
Gegratineerde witloofrolletjes met aardappelpuree

Bouletten an Johannisbeersauce, mit Fritten und Salat

20,00€

Boulettes sauce aux groseilles, avec frites et salade
Vleesballetjes met aalbessensaus, frieten en salade

Königinpastetchen mit Fritten und Salat

18,90€

Vol-au-vent avec frites et salade
koninginnenhapje met frieten en salade

40,00€ ↪

Geflügelsuppe

Soupe de volaille

Gevogeltesoep

Krustenbraten mit Körnersenfsoße, Gemüsevariation und Kartoffelgratin

Rôti croustillant sauce à
la moutarde à grains,
variation de légumes et
gratin de pommes de terre

Korstgebraad met
graanmosterdsaus, groenten-
variatie en
aardappelgratin

Lauwarmer Kannilevläd mit Vanilleeis und Sahne

Tarte à la cannelle tiède,
glace vanille et crème fraîche

Lauwwarm kaneelgebak met
vanille ijs en slagroom

MENÜ
MENU
MENU

