

KALTE VORSPEISEN

LES ENTRÉES FROIDES | KOUDE VOORGERECHTEN

Tapas-Platte Plateau de tapas Tapasschotel	19,90 €
Salatteller mit Scampis an seiner Vinaigrette [2, 7] Salade aux scampis avec sa vinaigrette Salade met scampi's en vinaigrette	19,90 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan [7] Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette Rundercarpaccio met parmezaan en rucola	18,90 €
Graved-Lachs, zubereitet à la minute mit Aquavit und Apfel [4, 7] Graved Lachs, préparé à la minute avec aquavit et pomme Gravad Lax, à la minute bereid met aquavit en appel	19,90 €

WARMER VORSPEISEN

LES ENTRÉES CHAUDES | WARMER VOORGERECHTEN

Herve Käse-Ravioli mit Blauschimmelkäsesoße (vegetarisch) [3, 7] Raviolis au fromage de Herve avec sauce au fromage bleu (végétarien) Ravioli van Herve kaas en een saus van blauwe kaas (vegetarisch)	19,90 €
Scampi in Knoblauch-Rahmsauce, serviert mit Brot [2, 7] Scampi à la crème à l'ail, servi avec du pain Scampi in knoflook-roomsaus, geserveerd met brood	19,90 €
Gebackene Blutwurst mit Apfel, Lebkuchen und Roquefort [1, 3] Boudin noir aux pommes, pain d'épices et roquefort Gebakken bloedworst met appel, peperkoek en roquefort	18,90 €
Tagessuppe [7, 9] Potage du jour Dagsoep	8,00 €

FISCHGERICHTE

LES POISSONS | VISGERECHTEN

Gebackenes Lachsfilet mit Kartoffel-Broccoli-Mousseline, Romanesco und Weißweinsauce [4, 7] **26,90 €**
Filet de saumon avec mousseline de pomme de terre et brocoli, Romanesco et sauce au vin blanc
Gebakken zalmfilet met aardappel-broccolimousseline, romanesco en witte wijnsaus

Forelle „Müllerin“ [7] **23,50 €**
Truite « meunière »
Forel „meunière“

FLEISCHGERICHTE

LES VIANDES | VLEESGERECHTEN

Bouletten nach Lütticher Art [1, 3, 7] **21,50 €**
Boulettes à la sauce liégeoise
Gehaktballetjes op Luikse wijze

Königin-Pastetchen [1, 3, 7] **21,50 €**
Vol au vent
Koninginnenhapje

Niedrig gegarte Perlhuhnbrust mit Rotweinsauce [7] **29,00 €**
Suprême de pintade cuite à basse température avec sauce au vin rouge
Op lage temperatuur gegaard Suprême van parelhoen met rode wijnsaus

Entrecôte mit Fritten, Salat und Soße nach Wahl (Pfeffer, Pilz, Kräuterbutter) [7] **31,00 €**
Entrecôte avec frites, salade et sauce au choix (poivre, champignons, beurre aux fines herbes)
Entrecôte geserveerd met frieten, salade en saus naar keuze (peper, champignons, kruidenboter)

Wiener Kalbsschnitzel [1, 3, 7] **29,00 €**
Escalope Viennoise
Kalfs wienerschnitzel

Vegetarisches Curry mit Reis **22,00 €**
Curry végétarien avec riz
Vegetarische currysotel met rijst

Spaghetti „Pesto“ [1, 3, 7] **16,00 €**

Auswahl an Fritten, Kartoffelgratin*, Nudeln oder Salzkartoffeln [3, 7]
Choix de frites, gratin de pommes de terre, pâtes ou pommes de terre nature
Keuze uit frieten, aardappelgratin, pasta of natuuraardappelen

EMPFEHLUNGEN DES AUGENBLICKS

LES SUGGESTIONS DU MOMENT | SUGGESTIES VAN HET MOMENT

Heißer Stein, Filet pur mit seinen drei Soßen [7]	34,00 €
Filet pur de bœuf sur pierre avec ses trois sauces	
Runderhaas op steen met onze drie sauzen	
Lammkrone mit Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln	32,50 €
Couronne d'agneau avec légumes de saison & pommes de terre au romarin	
Lamskroon met seizoensgroenten & rozemarijnaardappeltjes	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

POUR LES PLUS PETITS | VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Bouletten nach Lütticher Art [1, 3, 7]	15,00 €
Boulettes à la sauce liégeoise	
Gehaktballetjes op Luikse wijze	
Königinpastetchen [1, 3, 7]	15,00 €
Vol au vent	
Koninginnenhapje	
Spaghetti Bolognaise [1, 3, 9]	15,00 €

NACHSPEISEN

LES DESSERTS | NAGERECHTEN

Apfeldessert mit Vanille-Streusel [1, 3, 7]	11,90 €
Dessert aux pommes avec un crumble à la vanille	
Dessertje van appel met een Vanillecrumble	
Zitrontörtchen mit Zitronensirup [1, 3, 7]	11,90 €
Tartelettes au citron avec un sirop de citrons	
Citroentaartje met een siroop van citroen	
Crème catalane mit Orangenparfüm [1, 3, 7]	11,90 €
Crème catalane parfumée à l'orange	
Crème catalane met een appelsienparfum	
Dame Blanche [1, 3, 7]	8,90 €
Café Gourmand	12,00 €



PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

Enjoy our premium Black Angus Beef from the Eifel Angus Farm. Coming from local, nature-close breeding, it stands for quality, passion, and respectful handling.

OUR RECOMMENDATION

Hot stone with its 3 sauces (300g) - 35,50€

Flat Iron Steak (100g)

Special Cut (100g)

Vegas Cut (100g)

Rib Eye Steak with fries and salad (300g) - 38€

Pepper sauce or herb butter



ALLERGENE

ALLERGÈNES | ALLERGENEN

- 1 Gluten
- 2 Krustentiere | Crustacés | Schaaldieren
- 3 Eier | Œufs | Eieren
- 4 Fish | Poissons | Vis
- 5 Erdnüsse | Arachides | Aardnoten
- 6 Soja
- 7 Milch | Lait | Melk
- 8 Schalenfrüchte | Fruits à coques | Noten
- 9 Sellerie | Célerie | Selderij
- 10 Senf | Moutarde | Mosterd
- 11 Sesamsamen | Graines de sésame | Sesamzaad
- 12 Schwefeldioxid & sulfite | Anhydride Sulfureux é Sulfites | Zwaveldioxide & Sulfiet
- 13 Lupine | Lupin
- 14 Weichtiere | Mollusques | Weekdieren