

Plats principaux

Hauptspeise



LES POISSONS

FISCH

Sole meunière de la mer du Nord 3.7. <i>Nordsee-Seezunge Müllerin-Art</i>	39,00 €
Truite de la Vallée de l'Our sans arêtes à l'ardennaise (sauce vin blanc, champignons, lardons) 2.3.7.13. <i>Forelle Ardenner Art ohne Gräten (Weißweinsauce, Champignons, Speckwürfel)</i>	27,00 €
Brochette de poissons lotte, saumon, scampi et calamars, sauce Tartare maison 2.6.7.8. <i>Gemischter Fischspieß</i>	29,00 €

LES VIANDES


FLEISCH

Coquelet entier rôti au four jus parfumé à l'estragon 1.3.13. <i>Kleines Hähnchen im Backofen mit Estragonsoße</i>	26,00 €
Côtes d'agneau grillées en persillade d'ail 1.3.10.13. <i>Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter</i>	33,00 €
Magret de Canard au miel, porto et vinaigre spécialité 1.3.13. <i>Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße</i>	29,00 €
Côte de veau gratinée au Roquefort 1.2.3.13. <i>Überbackenes Kalbskotelett mit Roquefort Käse</i>	29,00 €
Casserole de rognons et ris de veau à ma façon spécialité 1.3.11.13. <i>Kalbsnieren und Bries auf meiner Art</i>	28,00 €
Véritable Entrecôte Argentino sauce choron (béarnaise tomatée) 2.3. <i>Argentinisches Rinder-Entrecôte vom Grill (Rib-Eye-Steak)</i>	33,00 €

Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenant des allergènes
1. Gluten 2. Oeufs 3. Lait, Crème 4. Arachides 5. Soja 6. Crustacé 7. Poissons
8. Mollusques 9. Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix) 10. Céleri
11. Moutarde 12. Graines de sésame 13. Sulfites 14. Lupin (farine, graines de lupin)

Plats principaux

Hauptspeise



Brochette de Boeuf (Filet de Rumsteak) sauce aux trois poivres 1.3.13. <i>Rumpsteak Spieß mit Pfeffersoße</i>	29,00 €
Cordon bleu de Veau crème champignons 1.2.3. <i>Paniertes Cordon-Bleu vom Kalb mit Pilzsoße</i>	28,00 €
Filet Américain préparé maison, frites, salade 2.4.11. <i>Feines Rindertatar, Pommes frites, Salat</i>	25,00 €
Cheeseburger façon K (boeuf et porc), fromage, bacon, ketchup, moutarde 1.7.10.11. <i>Cheeseburger (Rind und Schwein), Käse, Speck, Ketchup, Senf</i>	19,00 €

Tous nos plats sont accompagnés d'un Féculent et légumes

VEGETARIENS

VEGETARIER

Canneloni ricotta e spinaci gratinés coulis de tomates 1.2.3. <i>Cannelloni gefüllt mit Spinat angerichtet auf einer Tomatensauce</i>	20,00 €
Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola 1.2.3. <i>Ziegenkäsetörtchen mit kandierte Tomaten, Rucola</i>	21,00 €
Boulettes de Risotto farcies à la mozzarella sur un coulis de tomates cerises 1.2.3. <i>Risotto-Kroketten gefüllt mit Mozzarella auf einer Kirschtomatensauce</i>	21,00 €

Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenant des allergènes
1. Gluten 2. Oeufs 3. Lait, Crème 4. Arachides 5. Soja 6. Crustacé 7. Poissons
8. Mollusques 9. Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix) 10. Céleri
11. Moutarde 12. Graines de sésame 13. Sulfites 14. Lupin (farine, graines de lupin)

Plats principaux

Hauptspeise



SALADES

SALATE

Salade Vietnamienne au poulet sésame frit 1.2.3.12. <i>Vietnamesischer Hähnchensalat</i>	19,00 €
Salade du Pêcheur (dorade, scampi, crevettes sauce cocktail, saumon fumé) 2.3.6.7. <i>Fischsalat (Seebrasse, Scampis, Garnelen-Cocktail, geräucherter Lachs)</i>	23,00 €
Salade du Berger (salade, toast au crottin de Chavignol au four laqué au miel) 1.3.11. <i>Salat mit gebackenem Ziegenkäse mit Honig</i>	19,00 €

PÂTES

NUDELN

Penne à l'Arrabiata 1.2.3.13.	16,00 €
Spaghetti à la crème de Lard Fumé du Pays et Parmesan façon Carbonara 1.3.	19,00 €
Linguine au Pesto d'ail des Ours, tomates cerise, rucola et pignon de pin 1.2.13.	19,00 €

LES JUNIORS

FÜR DIE KLEINEN

Un plat et une glace au choix 14 € (Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans)

Penne Carbonara 1.2.3.13.
Nuggets de poulet, compote, frites 1.2.3.
Escalope de Veau panée, compote, frites 1.2.

Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenant des allergènes
1. Gluten 2. Oeufs 3. Lait, Crème 4. Arachides 5. Soja 6. Crustacé 7. Poissons
8. Mollusques 9. Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix) 10. Céleri
11. Moutarde 12. Graines de sésame 13. Sulfites 14. Lupin (farine, graines de lupin)