

## SUGGESTIONS

<i>Moules Nature (légumes), Frites</i>	28 €
<i>Moules Marinières, Frites, (échalotes, ail, carottes, thym, persil, vin blanc)</i>	29 €
<i>Moules crème ail, Frites, (ail, légumes, vin blanc, crème)</i>	30 €
<i>Moules façon K , Frites (aux crevettes)</i>	33 €
<i>Médallions de Bœuf façon Rossini</i>	39 €
<i>Poulpe snacké à la Plancha, patate douce, petite vinaigrette vierge aux condiments (entrée) 3.6</i> <i>Gegrilter Octopus .3.8</i>	25 €

## ENTRÉES FROIDES & CHAUDES VORSPEISEN KALT UND WARM

<i>Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) 1.7.10</i> <i>Fischsuppe mit rouille, käse und toast</i>	16 €
<i>Vitello Tonnato, sucrine, caperons, chips de patate douce 1.3.7</i> <i>Vitello Tonnato</i>	18 €
<i>Saumon Label rouge en deux façon, fumé et mariné à la Betterave</i> <i>Gromperkichelcher et son espuma de raifort 13.7.</i> <i>Geräucher Lachs und Gravad Lachs mariniert mit Rote Bete</i>	19 €
<i>Nem aux Légumes fait maison et coulis de poivron aigre doux 1.5.</i> <i>Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse</i>	16 €
<i>Croquettes de Crevettes grises de la mer du Nord, persil frit, citron 1.2.3.6.</i> <i>Garnelenkroketten vom Nordsee</i>	17 €
<i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan 3.9</i> <i>Ridercarpaccio mit Hausgemachte Entetopfleber, parmesan und rucola</i>	19 €
<i>Scampi panés à la Japonaise (Panko) sauce chili façon Asiatique, riz pilaf 1.2.3.</i> <i>Shrimps in Pankopanade Süß-Saure Chilisauce asiatische Art</i>	20 €
<i>Terrine de Foie de canard au naturel, marmelade de figues, toast brioché 1.13</i> <i>Hausgemachte Entetopfleber mit Feigenchutney, toast</i>	24 €
<i>Cassolette d'Escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon 6 pc 15 € 12 pc 25 €</i> <i>Weinbergschnecken mit kräuterbutter nach meiner Art 3.</i>	

## LES POISSONS FISCH

<b>Filets de Sole à l'Ostendaise (crevettes grise)</b> 2.6.7.8.13 <i>Seezungenfilet auf Ostendische art</i>	47 €
<b>Tataki de Thon sur une poêlée de Légumes et quinoa façon Wok</b> 2.7.12 <i>Tuna Tatyaki (thunfisch) auf quinoa gemüse Wok,</i>	33 €
<b>Sole meunière de la mer du Nord</b> 3.7 <i>Nordsee-Seezunge Müllerin-Art</i>	45 €
<b>Médailles de Lotte à la Dugléré (sauce vin blanc, échalotes, persil, tomate)</b> <i>Seeteufel-Medaillons in Weißwein-Sahne Sauce mit tomate Würfeln, Petersilie, Schalotte</i>	35 €
<b>Brochette de Saumon, Lotte, Calamars, scampi, sauce Tartare maison</b> 2.6.7. <i>Gemischter Fischspieß</i>	34 €

## LES VIANDES FLEISCH

<b>Coquelet entier rôti au four jus parfumé à l'estragon.</b> 1.2.3.13 <i>Kleines Hähnchen im Backofen mit Estragonsoße</i>	28 €
<b>Faux-Filet de Boeuf sauce au choix (poivre, béarnaise, beurre fines herbes, champignons)</b> <i>Rinderroastbeef Steak gebraten. pfeffersauce, béarnaise, kräuterbutter, Pilzrahmsoße,</i>	35 €
<b>Tartare de Boeuf préparer maison, servi sur son ardoise, Frites, salade</b> <i>Feines Rinder Tatar</i>	28 €
<b>Côtes d'agneau à l'ail et fines herbes</b> 1.3.10.13 <i>Lammkotelett mit Kräuterbutter</i>	38 €
<b>Magret de Canard au miel, porto et vinaigre, spécialité</b> 1.3.13 <i>Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße</i>	30 €
<b>Casserole de Rognons et Ris de veau à ma façon spécialité</b> 1.3.11.13 <i>Kalbsnieren und Bries auf meiner Art</i>	29 €
<b>Cordon bleu de Veau crème champignons</b> 1.2.3. <i>Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße</i>	28 €
<b>Cheeseburger pure Boeuf du Terroir façon K</b> 1.3.7.10.11 <i>Cheeseburger</i>	24 €

## VEGETARIENS

### VEGETARIER

- Cannelonis ricotta e spinaci gratinés coulis de tomates* 1.2.3 20 €  
*Canneloni gefüllt mit Ricotta und Spinat angerichtet auf einer Tomatensauce*
- Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola* 1.2.3 21 €  
*Ziegenkäsetörtchen mit kandierter Tomaten*

## SALADES

- Salade César (romaine, poulet, parmesan, croutons, vinaigrette césar)* 1.2.3.7 20 €  
*Caesar Salat (römersalat, gebratenes Hähnchenfilet, croûtons, parmesan)*
- Salade du Pêcheur (Filet de poisson du jour, scampi, crevettes sauce cocktail, saumon fumé)* 2.3.6.7 23 €  
*Fischsalat (Seebrasse, scampis, garneln cocktail, geräucherter Lachs)*

## PÂTES

### NUDELN

- Linguine aux scampi, chorizo, courgette, tomate et Pesto à l'ail des Ours* 1.2.9. 22 €
- Penne à la crème de Lard Fumé du Pays et Parmesan façon Carbonara* 1.3 19 €

## LES JUNIORS

*Un plat et une glace* 15 €

*(Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans)*

*Penne Carbonara* 1.2.3.13

*Nuggets de poulet, compote, frites* 1.2.3

*Schnitzel Escalope de Veau panée, compote, frites* 1.2.



## M E N U Bib Gourmand

43 €

### Entrées

*Tartare de Thon à la mangues, pommes et guacamole* 1.3.7

*Ou*

*Œuf parfait, fricassée de champignons, espuma de panais* 1.2.3

### Plats

*Truite de la Vallée de l'Our sauce Riesling aux petits légumes* 1.3.7.13

*Ou*

*Joue de Bœuf façon Bourguignonne* 1.3.10.13

### Desserts

*Tarte aux fromages blanc du pays et pêches* 1.2.3.

*Ou*

*Sabayon au Grand marnier, compotée de fruits rouges et glace vanille* 2.3.13

## Liste des 14 Allergènes

Intolérances alimentaires à déclarer

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