

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>Médailles 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>Gromperekichelcher 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

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

LES VIANDES FLEISCH

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