



Willkommen in unserem Bistro! Wir setzen auf saisonale Küche und bieten eine ausgewogene Auswahl an veganen, vegetarischen und regionalen Gerichten. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Unverträglichkeiten oder Vorlieben – wir passen Ihr Gericht gerne an. Wir sind täglich bis 18 Uhr für Sie da!

Bienvenue dans notre bistro! Nous privilégions une cuisine de saison, avec un équilibre entre plats véganes, végétariens et régionaux. Informez notre personnel de vos intolérances ou préférences – nous adaptons volontiers votre plat. Ouvert tous les jours jusqu'à 18h !

Welkom in ons bistro! Wij focussen op seizoensgebonden gerechten met een evenwicht tussen veganistische, vegetarische en regionale opties. Laat ons personeel weten of u allergieën of voorkeuren heeft – wij passen uw gerecht graag aan. Dagelijks geopend tot 18 uur!



vegetarisch / végétarien / vegetarisch



vegan / végan / vegan



made in Ostbelgien

Mittagslunch

30 € / 36 €

Mittagslunch (2 oder 3 Gänge) bis 14:30 Uhr – unser Service informiert Sie gerne.

Menu lunch (2 ou 3 services) jusqu'à 14h30 – notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.

Lunchmenu (2 of 3 gangen) tot 14.30 uur – ons personeel informeert u graag.

Tapas

Oliven

Olives
Olijven

7 €

Gemüsechips

Chips de légumes
Groentenchips

5 €

Scampi mit Currysoße

Scampi avec sauce curry
Scampi's met kerriesaus

15 €

Bitterballen, Senf

Bitterballen, moutarde
Bitterballen, mosterd

10 €

Grissini, Kräuterfrischkäse

Grissini, fromage frais aux herbes
Grissini, verse kruidenkaas

7 €

Mini Burger

Mini Burger
Mini Burger

12 €

Schinken vom Hirsch, Gürkchen

Jambon de cerf, cornichons
Wilde ham, augurkjes

12 €

Käsekroketten, Preiselbeeren

Croquette de fromage, airelles
Kaaskroketten, veenbessen

11 €



Vorspeisen und Hauptgerichte

	Tagessuppe / Potage du jour / Dagsoep	10 €	
	Rindercarpaccio, Wintersalat, Kapern Carpaccio de boeuf, salade d'hiver, câpres Rundercarpaccio, wintersalade, kappertjes	23 €	32 €
	Rote Bete-Apfel-Tartar, geräucherte Forelle, Wasabi Tartare de betteraves et pomme, truite fumée, wasabi Tartaar van rode biet en appel, forel, wasabi	24 €	33 €
	Wintersalat, geräucherte Ente, Bratapfel Salade d'hiver, canard fumé, pomme cuite au four Wintersalade, gerookte eend, gebakken appel	19 €	29 €
	Lachsfilet, Rösti, Kräutercreme Filet de saumon, rösti de pommes de terre, crème aux herbes Zalmfilet, aardappel rösti, kruidencreme	25 €	34 €
	Focaccia, Camembert, Birne, Zwiebel Focaccia, camembert, poire, oignon Focaccia, camembert, peer, ui	24 €	
	Tagliatelle, Pilze, Trüffel, Parmesan Tagliatelles, champignons, truffes, parmesan Tagliatelle, champignons, truffels, Parmezaanse kaas	25 €	
	Wildburger, Preiselbeersosse, Rotkohl, Speck Wildburger, veenbessensaus, rode kool, spek Burger de gibier, sauce aux airelles, chou rouge, lard	30 €	
	Gegrilltes Herzstück vom Rinderentrecôte 200g, Fritten, Salat, Soße nach Wahl Cœur d'entrecôte de boeuf grillé 200g, frites, salade, sauce au choix Gegrild runderentrecotehartstuk 200g, frietjes, salade en saus naar keuze	39 €	
	Hirschragout, Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelkräpfen Civet de cerf, airelles, chou rouge, pommes dauphines Hertenragout, veenbessen, rode kool, "pommes dauphines"	32 €	

Desserts

	Dessertempfehlungen der Saison Suggestion de desserts de la saison Dessertaanbeveling van het seizoen	13 €
	Warmer Sabayon, Früchte, Vanilleeis Sabayon chaud, fruits, glace vanille Warme Sabayon, vruchten, vanille ijs	14 €
	Hausgemachter saisonaler Obstkuchen, Vanilleeis, Sahne Gâteau aux fruits de la saison fait maison, glace vanille, crème Huisbereide seizoen fruiten koek, vanille-ijs, room	8,5 €
	Regionaler Käseteller Assiette de fromages régionaux Regionaal kaas bordje	17 €

Eiskarte

Eisbecher - Coupe de glace - Ijsscoupe				
Kirsche Cerises Kersen	Bresilienne Bresilienne Bresilienne	Dame Blanche Dame Blanche Dame Blanche	FrISChe Früchte Fruits frais Verse vruchten	12 €
Eiskaffee, Schlagsahne, Vanilleeis, Grand Marnier Café glacé, chantilly, glace vanille, Grand Marnier Ijs koffiie, slagroom, vanille-ijs, Grand Marnier				9 €
Sorbetduo - Himbeere und Zitrone Duo de sorbet - Framboise et citron Duo van sorbet - Framboss en citroen				10 €

Warme Getränke

Unser Kaffee kommt von der regionalen Rösterei TorreFakt und ist als „Specialty Coffee“ ausgezeichnet. Dieses Siegel steht für höchste Qualität, nachhaltigen Anbau und besondere Aromen.

Notre café provient du torréfacteur régional TorreFakt et porte le label "Specialty Coffee". Ce label garantit une qualité exceptionnelle, une culture durable et des arômes uniques.

Onze koffie komt van de regionale brander TorreFakt en draagt het label "Specialty Coffee". Dit keurmerk staat voor topkwaliteit, duurzame teelt en bijzondere aroma's.

Tasse Kaffee	4,5 €
Espresso	4 €
Espresso doppelt	5,5 €
Cappuccino	5,5 €
Latte Macchiato	5,5 €
Heiße Schokolade	5 €
Heiße Schokolade mit Sahne	6 €
Irish Coffee	13 €
Glühwein	8 €
Tee mit Milch	4,5 €
Tee Zitrone	4,5 €
Teekanne Minze	4,5 €
Teekanne Kamille	4,5 €
Teekanne Früchtemix	4,5 €
Teekanne Hagebutte/Hibiscus	4 €
Palais du Thé	5 €

Fragen Sie nach unserer Teekiste

Demandez notre boîte de thé

Vraag naar onze teedoos

Erfrischungsgetränke

Stilles Wasser	3,5 €
Sprudel Wasser	3,5 €
Gerolsteiner Medium 0,5L	6 €
Gerolsteiner Naturell 0,5L	6 €
Limonade (Fanta oder Sprite)	4,5 €
Coca Cola	4,5 €
Coca Cola Zero	4,5 €
Eistee Brasserie de Bellevaux 0,33L	6 €
Fever-Tree Premium Indian Tonic 0,2L	6 €
Fever-Tree Premium Ginger Ale 0,2L	6 €
Fentimans Rose Lemonade 0,275L	6,5 €
Bio-Apfelsaft / Schorle	4,5 €
Orangensaft	4 €
Tropischer Fruchtsaft	4 €
Johannisbeersaft / Schorle Rabenhorst	5,5 €
Traubensaft / Schorle Rabenhorst	5,5 €
Tomatensaft	4 €
Orangensaft frisch gepresst	8,5 €
Zitronensaft frisch gepresst	8,5 €

Cuarenta Limonade – 0,33L

nur natürliche Inhaltsstoffe aus belgischer Produktion

Basil-Lemon	6,5 €
Ginger-Lemon	6,5 €
Maracuja-Lime-Habanero	6,5 €

Bier

Vom Fass

Bitburger Pils 0,33L	4,5 €
Westmalle double 0,33L	6,5 €

Flaschenbier

It's Only R'N'R	6,5 €
<i>SMaSH Pale Ale, Micro Brewery Brewtous, Bütgenbach 0,33L</i>	
Brown Sugar	6,5 €
<i>Spéciale Belge Dark Ale, Micro Brewery Brewtous, Bütgenbach 0,33L</i>	
Sympathy for the Devil	6,5 €
<i>Strong Blond, Micro Brewery Brewtous, Bütgenbach 0,33L</i>	
Bellevaux Blonde Malmedy 0,33L	6,5 €
Kriek Lindemans 0,25L	5 €
Duvel 0,33L	7 €
Tripel Karmeliet 0,33L	7 €
La Fourchette 0.33L	7 €
Bitburger alkoholfrei 0,33L	4,5 €

Wein

Glas Weißwein	8 €
<i>Chardonnay trocken, Frankreich oder Riesling mild, Deutschland</i>	
Glas Roséwein	8 €
<i>Abadia Real, Spanien</i>	
Glas Rotwein	8,5 €
<i>Tempranillo-Cabernet Sauvignon, Spanien</i>	
Glas Champagner	14 €
<i>Didier Michel 1er Cru</i>	
Glas Sekt	9,5 €
<i>Poï Fabaire, Luxemburg</i>	
Glas "Sie" Bütgenbacher Hof weiß	9,50 €
<i>Riesling Salamandus, Weingut Jüngling, Mosel, Deutschland</i>	
Glas „Er“ Bütgenbacher Hof rot	11 €
<i>Josanna Grand Cuvée, Salzl, Burgenland, Österreich</i>	
Glas Süßwein	8 €

Aperitifs

Hausaperitif	12 €
Glas Aperol Spritz	12 €
Kir	8,5 €
Kir Royal (Sekt, mousseux)	10,5 €
Martini bianco, rosso oder dry	7,5 €
Vermouth "La Coppa" Reserva Gonzales Byass	10 €
Sherry dry oder medium	8 €
Sherry Tio Pepe Rama	9 €
Porto Portal rot "Tawny" oder weiß	9 €
Porto Portal 10 Jahre « Tawny »	13,5 €
Porto Fonseca Bin Nr. 27	12 €
Porto Taylor's 20 Years « Tawny »	17 €
Porto Taylor's Vintage 2016	24 €
Pineau des Charentes	9 €
Negroni Verhofstede	11 €
Cynar	9,5 €
Campari Orange oder Soda	11 €
Picon Wein oder Bier	14 €
Ricard	10 €
Pisang Orange	9,5 €
Safari Orange	9,5 €
Cuba Libre	13 €
Vodka Absolut Orange	12 €
Bitter Aperitif ohne Alkohol	9 €
Mocktail Club ohne Alkohol	8,5 €

Gin

Gordon's Gin (Lemon, Fentimans Tonic)	13 €
Mom Gin (Raspberry, Schweppes Hibiscus)	14,5 €
London N°1 Gin (Grapefruit, Lavender, Fentimans Tonic)	16 €
Radermacher 1836 Barrel aged	15 €
(Walnut, Pepper, Fentimans Tonic)	
Hendrick's Gin (Cucumber, Fentimans Tonic)	16 €
Edelweiss Gin, Brouwerij Verhofstede	16 €
(Juniper, Basil, Fentimans Tonic)	
Sir Chill Gin (Orange, Fentimans Tonic)	16 €
Sir Chill Gin 0.0% (Orange, Fentimans Tonic)	15 €

Digestifs

Underberg	7 €
Estragonschnaps « Bütgenbacher Hof »	7,5 €
Honigschnapps « Bütgenbacher Hof »	7,5 €
Averna	8 €
Fernet Branca	8,5 €
Grand Marnier	10,5 €
Bénédictine	10 €
Schmuggler Trunk (Cognac Walnut) Jüngling	9,5 €
Tia Maria	9 €
Macaya	9 €
Amaretto	9 €
Golden 8 Pear Liqueur by Massenez	11 €
Liqueur de Saint Nicolas Verhofstede	10 €
Cointreau	10,5 €
Sambucca	9,5 €
Limoncello Villa Massa	9,5 €
Cognac Remy Martin VSOP	14 €
Cognac Remy Martin 1738	16 €
Cognac Remy Martin XO	28 €
Trilogie Cognac Remy Martin	22 €
Cognac Remy Martin Louis 13 - 2 cl	95 €
Cognac Remy Martin Louis 13 - 4 cl	138 €
Armagnac VSOP Salamens	14 €
Armagnac XO Larressingle	16 €
Calvados Boulard VSOP	13,5 €
Calvados Boulard XO	15 €
Calvados Le Compte 12 ans	17 €
Calvados Le Compte 25 ans	30 €
Vielle Prune	13 €
Marc d'Alsace de Gewürtztraminer	11 €
Grappa di Moscato	13 €
Grappa (Riesling Trester) Jüngling	10 €
Grappa Nonino	15 €

Eau de Vie Morand

Kirsch	13 €
Poire	14 €
Mirabelle	13 €
Framboise	15 €
Quetsch	13,5 €

Gölles Edelbrände – Österreich

Alte Zwetschghe	15 €
Marille	16 €
Williams Birne	15 €
Vogelbeere	22 €
Himbeere	26 €



Distellerie Radermacher, Raeren

Raerener Töpfergeist	8,5 €
Lambertus Whisky Single Malt	10 €
Lambertus Whisky 10 years Single Grain	14 €
Lambertus Smooth Whisky Liqueur	8 €
Macaya Premium Belgian Chocolate Liqueur	9 €

Whisky

J&B	9 €
Jack Daniels	10,5 €
Chivas Regal 12 years	10,5 €
Glenfiddich 12 years	12 €
Glenfiddich 15 years	16 €
Glenfiddich 18 years	20 €
Glenfiddich 21 years	29 €
Glenlivet 12 years	15 €
Kilchoman Machir Bay	15 €
Glendronach 12 years	14,5 €
Belgian Owl	16 €

Fragen Sie nach unserer Rum- und Whiskykarte

Demandez notre carte de rhum et de whisky

Vraag naar onze rum- en whiskykaart