



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, Allergien 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, allergies 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

32 € / 38 €

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

8 €

Gemüsechips

Chips de légumes
Groentenchips

6 €



Burrata, Tomaten, Bruschetta

Burrata, tomates, bruschetta
Burrata, tomaten, bruschetta

10 €

Brötchen, aromatisierte Butter (2St)

Petit pains, beurre aromatisé (2pc)
Brootjes, gearomatiseerde boter (2St)

6 €



Mini Burger

Mini Burger
Mini Burger

15 €

Scampi, Chimichurri

Scampi, chimichurri
Scampi, chimichurri

16 €

Krokette van graue Crevetten, Tartarsoße

Croquettes de crevettes grises,
sauce tartare
Noordzeegarnaalkrokette,
tartaarsaus

18 €


Käsekrokette, Curry Majonnaise

Croquettes au fromage,
mayonnaise au curry
Kaaskrokette,
currymayonnaise

14 €

Vorspeisen und Hauptgerichte

Tagessuppe 10 €
Potage du jour
Dagsoep


 **Rindercarpaccio, Chimichurri, Rucola, Parmesan** 24 € 32 €
Carpaccio de bœuf, chimichurri, roquette, parmesan
Rundercarpaccio, chimichurri, rucola, parmezaan

Bunter Salat mit knusprigem Hähnchen, Joghurtdressing 19 € 29 €
Salade variée au poulet croustillant, sauce au yaourt
Gemengde salade met krokante kip, yoghurtdressing


Salat mit frittierten Scampi, Srirachasauce 23 € 35 €
Salade aux scampis frits, sauce sriracha
Salade met gefrituurde scampi, srirachasaus

 **Sommersalat, Ziegenkäse im Brickteig, Himbeerdressing** 29 €
Salade d'été, chèvre en pâte brick, vinaigrette framboise
Zomersalade, geitenkaas in brickdeeg, frambozendressing

 **Gemüsebowl, Reis, Feta** 26 €
Bowl de légumes, riz, feta
Groentebowl, rijst, feta

 **Spaghetti, Burrata, provenzalisches Gemüse** 25 €
Spaghetti, burrata, légumes provençaux
Spaghetti, burrata, provençaalse groenten

 **Gegrilltes Herzstück vom Rinderentrecôte 200g, Fritten, Salat, Soße nach Wahl** 39 €
Cœur d'entrecôte de bœuf grillé 200g, frites, salade, sauce au choix
Gegrild runderentrecotehartstuk 200g, frietjes, salade en saus naar keuze


 **Burger, BBQ-Soße, Balsamico-Zwiebeln** 32 €
Burger, sauce BBQ, oignons balsamiques
Burger, BBQ-saus, balsamico-uien

Desserts

Warmer Sabayon, Beeren, Vanilleeis 14 €
Sabayon chaud, fruits des bois, glace à la vanille
Warme sabayon, bosbessen, vanille ijs

Dessertempfehlungen der Saison 14 €
Suggestion de desserts de la saison
Dessertaanbeveling van het seizoen

Hausgemachter saisonaler Obstkuchen, Vanilleeis, Sahne 10 €
Gâteau aux fruits de la saison fait maison, glace vanille, crème
Huisbereide seizoen fruiten koek, vanille-ijs, room

 **Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht** 19 €
Variation de fromages de l'affineur anversois Van Tricht
Kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht

Eisbecher - Coupe de glace - Ijscoupe

Baileysbecher, Oreo, Himbeere

Coupe Baileys, Oreo, framboise
Baileyscoupe, Oreo, framboos

13 €

Dame Blanche

Dame Blanche
Dame Blanche

Erdbeerbecher

Coupe de fraises
Aardbeiencoupe

Bresilienne

Bresilienne
Bresilienne

Eiskaffee, Schlagsahne, Vanilleeis, Grand Marnier 11 €
Café glacé, chantilly, glace vanille, Grand Marnier
Ijs koffie, slagroom, vanille-ijs, Grand Marnier

Sorbetduo, Himbeere und Zitrone, rote Früchte 13 €
Duo de sorbets, framboise et citron fruits rouges
Duo sorbet, framboos en citroen, rood fruit

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

Fragen Sie nach unserer Teekiste

Demandez notre boîte de thé

Vraag naar onze teedoos

Erfrischungsgetränke

Stilles Wasser	4 €
Sprudelwasser	4 €
Gerolsteiner Medium 0,5L	7 €
Gerolsteiner Naturell 0,5L	7 €
Limonade (Fanta oder Sprite)	4,5 €
Coca Cola	4,5 €
Coca Cola Zero	4,5 €
Eistee Brasserie de Bellevaux 0,33L	6,5 €
Fever-Tree Premium Indian Tonic 0,2L	6,5 €
Fever-Tree Premium Ginger Ale 0,2L	6,5 €
Fentimans Rose Lemonade 0,275L	7 €
Bio-Apfelsaft / Schorle	4,5 €
Orangensaft	4,5 €
Tropischer Fruchtsaft	4,5 €
Johannisbeersaft / Schorle Rabenhorst	6 €
Traubensaft / Schorle Rabenhorst	6 €
Tomatensaft	4,5 €
Orangensaft frisch gepresst	9 €
Zitronensaft frisch gepresst	9 €

Cuarenta Limonade – 0,33L

nur natürliche Inhaltsstoffe aus belgischer Produktion

Basil-Lemon	7 €
Ginger-Lemon	7 €
Maracuja-Lime-Habanero	7 €

Bier

Vom Fass

Bitburger Pils 0,33L	4,5 €
La Fourchette 0.33L	7 €

Flaschenbier

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

Wein

Glas Weißwein	8,5 €
<i>Chardonnay trocken, Frankreich oder Riesling mild, Deutschland</i>	
Glas Roséwein	8,5 €
<i>Abadia Real, Spanien</i>	
Glas Rotwein	9 €
<i>Tempranillo-Cabernet Sauvignon, Spanien</i>	
Glas Champagner	15 €
<i>Didier Michel 1er Cru</i>	
Glas Sekt	10 €
<i>Poï Fabaire, Luxemburg</i>	
Glas "Sie" Bütgenbacher Hof weiß	10 €
<i>Riesling Salamandus, Weingut Jüngling, Mosel, Deutschland</i>	
Glas „Er“ Bütgenbacher Hof rot	11,5 €
<i>Josanna Grand Cuvée, Salzl, Burgenland, Österreich</i>	
Glas Süßwein	8,5 €

Aperitifs

Hausaperitif	12 €
Aperol Spritz	12 €
Kir	9 €
Kir Royal (Sekt, mousseux)	11 €
Martini bianco, rosso oder dry	8 €
Vermouth "La Coppa" Reserva Gonzales Byass	11 €
Sherry dry oder medium	8 €
Sherry Tio Pepe Rama	10 €
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	14 €
Vodka Absolut Orange	12 €
Bitter Aperitif ohne Alkohol	9 €
Mocktail Club ohne Alkohol	8,5 €

Gin

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

Digestifs

Underberg	7,5 €
Estragonschnaps « Bütgenbacher Hof »	8 €
Honigschnapps « Bütgenbacher Hof »	8 €
Averna	8,5 €
Fernet Branca	9 €
Grand Marnier	11 €
Bénédictine	10,5 €
Schmuggler Trunk (Cognac Walnut) Jüngling	10 €
Tia Maria	9,5 €
Macaya	9,5 €
Amaretto	9,5 €
Golden 8 Pear Liqueur by Massenez	11,5 €
Liqueur de Saint Nicolas Verhofstede	10,5 €
Cointreau	11 €
Sambucca	10 €
Limoncello Villa Massa	10 €
Cognac Remy Martin VSOP	14,5 €
Cognac Remy Martin 1738	16,5 €
Cognac Remy Martin XO	28,5 €
Trilogie Cognac Remy Martin	22,5 €
Cognac Remy Martin Louis 13 - 2 cl	96 €
Cognac Remy Martin Louis 13 - 4 cl	139 €
Armagnac VSOP Salamens	15 €
Armagnac XO Larressingle	17 €
Calvados Boulard VSOP	14 €
Calvados Boulard XO	15,5 €
Calvados Le Compte 12 ans	17,5 €
Calvados Le Compte 25 ans	30 €
Vielle Prune	13,5 €
Marc d'Alsace de Gewürtztraminer	11,5 €
Grappa di Moscato	13,5 €
Grappa (Riesling Trester) Jüngling	11 €
Grappa Nonino	16 €

Eau de Vie Morand

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

Gölles Edelbrände – Österreich

Alte Zwetschge	15,5 €
Marille	16,5 €
Williams Birne	15,5 €
Vogelbeere	22,5 €
Himbeere	26,5 €



Distillerie Radermacher, Raeren

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

Whisky

J&B	9,5 €
Jack Daniels	11 €
Chivas Regal 12 years	11 €
Glenfiddich 12 years	12,5 €
Glenfiddich 15 years	16,5 €
Glenfiddich 18 years	20,5 €
Glenfiddich 21 years	29,5 €
Glenlivet 12 years	15,5 €
Kilchoman Machir Bay	15,5 €
Glendronach 12 years	15 €
Belgian Owl	16,5 €

Fragen Sie nach unserer Rum- und Whiskykarte

Demandez notre carte de rhum et de whisky

Vraag naar onze rum- en whiskykaart