










Bistro Karte

Nicht samstagsabends, pas le samedi soir, niet op zaterdag avond

	Mittagslunch 2 oder 3 Gänge 2 or 3 course lunch	19,00 / 24,00 €
	Tagessuppe Soup of the day	7,00 €
	Erbensuppe mit Mett- und Knackwurst Pea soup with smoked sausage and knackwurst	10,00 €
	Ardenner Schinken auf Brot Ardenner ham with bread	12,00 €
	Gemischtes Käsebrot Cheese with bread	12,00 €
	Wildterriner und -schinken, Preiselbeeren, Rohkostsalat Terrine and ham of game, cranberries, salad of raw vegetables	15,00 / 21,00 €
	Carpaccio vom Reh, Rotkohlsalat mit Sternanis und Zimt, Feldsalat und Preiselbeer-Vinaigrette Carpaccio of deer, red cabbage salad with star anise and cinnamon, lettuce and cranberry vinaigrette	16,00 / 21,00 €
	Herbstsalat mit gebratener Gänseleber, Sirop de Liège Autumn salad with fried goose liver, Sirop de Liège	18,00 / 25,00 €
	Gnocchi, Waldpilzragout, Parmesan, frische Kräuter Gnocchi, ragout of forest mushrooms, parmesan, fresh herbs	17,00 €
	Chicorée Röllchen mit Käse gratiniert, Senfpüree, Salatgarnitur Gratinated chicory rolls with cheese, mustard puree, salad	18,00 €
	Beizlachs und Orangencarpaccio, Kräutersalat, Vinaigrette vom Monschauer Senf Pickled salmon and orange carpaccio, salad of herbs, vinaigrette of mustard from Monschau	17,00 / 23,00
	Wildragout nach Ardenner Art, Rotkohl, Preiselbeeren Game ragout „Ardennes style“, red cabbage, cranberries	24,00 €
	Wildburger de luxe, Blauschimmel, Birne, Preiselbeermayo, Fritten Game burger deluxe, blue cheese, pear, cranberry mayonnaise, French fries	19,00 €
	Gegrilltes Rinderentrecôte, Fritten, Salat, Soße nach Wahl (Béarnaise, Pfeffer) Grilled beef ribeye, French fries, salad, sauce of your choice (Béarnaise, pepper)	28,00 €
	Geflügelkroketten mit Rohkostsalat und Currysenf Poultry croquettes with raw vegetables salad and curry mustard	13,00 €
	Gabackene Wan Tan mit Kürbis- Ingwerchutney Baked Wan Tan with pumpkin-ginger chutney	14,00 €
	Hausgemachter saisonaler Obstkuchen, Schlagsahne Homemade seasonal fruit cake, whipping cream	4,50 €
	Preiselbeertörtchen mit Vanilleeis Cranberry tartlet with vanilla ice cream	9,00 €