

Tagesmenü / Day menu 02/11/2020 **53,00 €**
Menu du jour / Dagmenu 02/11/2020

	À la Carte
Kürbissuppe, Kokosschaum Pumpkin soup, coconut foam Soupe de potiron, mousse de noix de coco Pompoensoep, kokosschuim	9,00 €
Kabeljau, Linsenragout, Zitronen- und Petersilienschaum Cod, lentil ragout, lemon and parsley foam Cabillaud, ragoût de lentilles, mousse de citron et de persil Kabeljauw, linzenragout, citroen- en peterselieschuim	20,00 €
Schweinefilet im Speckmantel, Quittensoße, Blumenkohlgemüse, Kartoffelkräpfen Fillet of pork in bacon coat, quince sauce, cauliflower, "pommes dauphines" Filet de porc en lard, sauce de coing, légumes de chou-fleur, pommes dauphines Varkenshaas in spek, kweeperensaus, bloemkoolgroenten, "pommes dauphines"	30,00 €
"Steinpilz", Kirscheis "Porcini", cherry ice "Cèpes", glace à la cerise "Porcini", ijs van kersen	11,00€
Angepasste Weinselektion / Adapted wine selection Sélection de vins adaptés / Aangepaste wijn selectie	24,00 €
Alkoholfreie Getränkeselektion / Alcohol free drink selection Sélection de boissons sans alcool / Alcoholvrije drank selectie	15,00 €
Überraschungsmenü / Surprise Menu Menu surprise / Verrassingsmenu	79,00 €
7-Gangmenü, zubereitet mit marktfrischen Produkten, der Jahreszeit angepasst 7 courses menu, prepared with fresh market products, adapted to the season Menu 7 services, préparé avec des produits frais du marché, adapté à la saison 7 gangen menu, toebereid met verse markt producten, aangepast aan het seizoen	
Angepasste Weinselektion / Adapted wine selection Sélection de vins adaptés / Aangepaste wijn selectie	35,00 €
Alkoholfreie Getränkeselektion / Alcohol free drink selection Sélection de boissons sans alcool / Alcoholvrije drank selectie	23,00 €

Bitte informieren Sie uns bei Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien, so dass wir Ihnen angepasste Gerichte anbieten können.
Please inform us on any kind of food intolerance or allergies so that we can propose adapted dishes to you.
Veuillez nous informer en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de pouvoir vous proposer des plats en conséquence
Gelieve ons in te lichten over voedselintolerantie en allergieën zodat wij u aangepaste schotels kunnen voorstellen.

Für 2 Personen / For 2 people Pour 2 personnes / voor 2 personen

Unser Klassiker: Saftiges Chateaubriand vom heimischen Rind **78,00 €**
Béarnaise-Soße, Pommes-Frites und jede Menge Marktgemüse
Our classic: Juicy Chateaubriand from the native beef
Béarnaise-sauce, Pommes frites and a lot of market vegetables
Notre classic : Chateaubriand juteux du bœuf domestique
Sauce Béarnaise, Pommes-Frites et un tas de légumes du marché
Onze klassieker: Sappige Chateaubriand van het inheemse rund
Béarnaise saus, frietjes en heel veel marktgroenten

Bistro Karte / Bistro card / Carte Bistro / Bistro kaart

Mittagslunch 2 oder 3 Gänge **23,00 / 28,00 €**
Lunch of 2 or 3 courses
Lunch de 2 ou 3 services
2 of 3 gangen lunch

Tagessuppe **8,00 €**
Soup of the day
Potage du jour
Dagsoep

Erbsensuppe mit Mett- und Knackwurst **10,00€**
Pea soup with pork sausage
Soupe de petits pois, saucisse fumée, saucisse de Francfort
Erwtensoop, gerookte varkensworst, knakworst

Ardenner Schinken auf Brot **13,00 €**
Ardennes ham on bread
Jambon d'Ardennes sur pain
Ardenner Ham op brood

Gemischtes Käsebrot **13,00 €**
Mixed cheese sandwich
Fromages sur pain
Kaas met brood

Wildterrinen und -schinken, Preiselbeeren, Rohkostsalat **18,00 / 23,00 €**
Game terrine and ham, cranberries, raw vegetable salad
Terrine et jambon de gibier, airelles, crudités
Terrine en ham van wild, veenbessen, rauwkostsalade

Herbstsalat mit gebratener Gänseleber, Apfel, Sirop de Liège **19,00 / 25,00 €**
Herbstsalat mit gebratener Gänseleber, Apfel, Sirop de Liège
Salade d'automne au foie gras d'oie poêlé, pommes, sirop de Liège
Herfstsalade met gebraden ganzenlever, appel, Luikse stroop

Bitte informieren Sie uns bei Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien, so dass wir Ihnen angepasste Gerichte anbieten können.

Please inform us on any kind of food intolerance or allergies so that we can propose adapted dishes to you.

Veillez nous informer en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de pouvoir vous proposer des plats en conséquence

Gelieve ons in te lichten over voedselintolerantie en allergieën zodat wij u aangepaste schotels kunnen voorstellen.

Carpaccio vom Reh, Rotkohlsalat, Feldsalat und Preiselbeer-Vinaigrette Carpaccio of venison, red cabbage salad, lettuce and cranberry vinaigrette Carpaccio de chevreuil, salade de chou rouge, mâche et vinaigrette d'airelles rouges Carpaccio van ree, sla van rode kool, veldslaen vinaigrette van veenbessen	18,00 / 23,00 €
Konfierter Lachs, Orangenöl, Tomate, Anisbutter Confit salmon, orange oil, tomato, anis butter Saumon confit, huile d'orange, tomate, beurre d'anis Gekonfijte zalm, sinaasappelolie, tomaat, anijsboter	18,00 / 24,00 €
Traditionelle Lütticher Bouletten, Fritten, Salat Traditional Meatball from Liège, fries, salad Boulettes liégeoises, frites, salade Traditionele Luikse Bouletten, frietjes, salade	19,00 €
Vegane Pasta Bolognese Vegan Pasto Bolognese Pasta à la bolognese vegan Veganistische Pasta Bolognese	15,00 €
Wildragout nach Ardenner Art, Rotkohl, Preiselbeeren, Kartoffelkräpfen Ardennes style game stew, red cabbage, cranberries, "pommes dauphines" Civet de gibier à l'Ardennaise, chou rouge, airelles Wildragout op Ardense wijze, roodkool, veenbessen	24,00 €
Wildburger de luxe, Blauschimmel, Birne, Preiselbeermayo, Fritten Game burger de luxe, blue cheese, pear, cranberry mayo, chips Burger de gibier de luxe, fromage bleu, poire, mayo d'airelles, frites Wildburger de luxe, blauwschimmelkaas, peer, mayo van veenbessen, frietjes	22,00 €
Gegrilltes Rinderentrecôte 200g, Fritten, Salat, Soße nach Wahl (Béarnaise, Pfeffer) Grilled beef entrecôte 200g, French fries, salad, sauce of choice (béarnaise, pepper) Entrecôte de bœuf 200g grillé, frites, salade, sauce au choix (Béarnaise, poivre) Gegrilde tussenribstuk 200g, frietjes, salade, saus naar uw keuze (Béarnaise, peper)	31,00 €
Geflügelkroketten mit Rohkostsalat und Currysenf Poultry croquettes with raw vegetable salad and curry mustard Croquettes de volaille avec crudités et moutarde de curry Kroketjes van gevogelte met rauwkostsalade en currymosterd	14,00 €
Gebackene Wan Tan mit Kürbis- Ingwerchutney Baked Wan Tan with pumpkin and ginger chutney Wan Tan frits avec chutney de potiron et gingembre Gebakken Wan Tan met chutney van pompoen en gember	14,00 €
Hausgemachter saisonaler Obstkuchen, Schlagsahne Home-made seasonal fruit cake, whipped cream Gâteau au fruit de la saison fait maison, crème fraîche Huisbereide seizoen fruiten koek, slagroom	5,00 €

Bitte informieren Sie uns bei Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien, so dass wir Ihnen angepasste Gerichte anbieten können.

Please inform us on any kind of food intolerance or allergies so that we can propose adapted dishes to you.

Veuillez nous informer en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de pouvoir vous proposer des plats en conséquence

Gelieve ons in te lichten over voedselintolerantie en allergieën zodat wij u aangepaste schotels kunnen voorstellen.

Passionsfruchttartelet, Cheesecakeeis	10,50 €
Passion fruit tartlet, cheesecake ice cream Tartelette aux fruits de la passion, glace au cheesecake Passievruchtentartelette, ijs van cheesecake	
Tagesdessert	11,00 €
Dessert of the day Dessert du jour Dagdessert	
« Steinpilz », Milkschokolade, Nüsse, Hollunderbeereneis	12,00 €
« Cèpe », chocolat au lait, noix, glace aux baies de sureau “Eekhoortjesbrood”, melkchocolade, noten, ijs van vlierbessen	
Warmer Sabayon, Spekulatius, Klementinen, Vanilleeis	11,00 €
Hot sabayon, Speculoos, clementines, vanilla ice cream Sabayon chaud, spéculoos, clémentines, glace vanille Warme Sabayon, Speculaas, clementines, vanille ijs	
Vanille Eis, heiße Kirschen, Schlagsahne	9,00 €
Vanilla ice cream, hot cherries, whipped cream Glace vanille, cerises chaudes, chantilly Vanille ijs, warme kersen, slagroom	
Sorbet Auswahl - verschiedene Sorten Sorbet, frische Früchte	9,50 €
Sorbet selection – different kinds of sorbet, fresh fruits Variation de sorbet - différentes sortes de sorbet, fruits frais Variatie van sorbet - verschillende soorten sorbet, verse fruiten	
Dame Blanche - Vanille Eis, warme Schokolade, Sahne	8,00 €
Dame Blanche – Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream Dame Blanche - Glace vanille, chocolat chaud, chantilly Dame Blanche - Vanille ijs, warme chocoladesaus, slagroom	
Bresilienne - Vanille Eis, Karamelsoße, Krokant, Sahne	8,00 €
Bresilienne – Vanilla ice cream, caramel sauce, cracknel, whipped cream Bresilienne - glace vanille, sauce caramel, croquant, chantilly Bresilienne - Vanille ijs, karamel saus, krokant, slagroom	
Vanille Eis, Früchte, Erdbeersoße, Sahne	9,00 €
Vanilla ice cream, fruits, strawberry sauce, whipped cream Glace vanille, fruits, sauce fraise, chantilly Vanille ijs, vruchten, aardbeien saus, slagroom	
Eiskaffee - Sahnekaffee, Vanilleeis, Schlagsahne	7,00 €
Iced coffee – coffee cream, vanilla ice cream, whipped cream Café glacé - Crème de café, glace vanille, chantilly Ijs koffiëe - Room koffiëe, vanille ijs, slagroom	
Regionaler Käseteller	10,00 €
Regional cheese plate Assiette de fromages régionaux Regionaal kaas bordje	

Bitte informieren Sie uns bei Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien, so dass wir Ihnen angepasste Gerichte anbieten können.

Please inform us on any kind of food intolerance or allergies so that we can propose adapted dishes to you.

Veuillez nous informer en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de pouvoir vous proposer des plats en conséquence

Gelieve ons in te lichten over voedselintolerantie en allergieën zodat wij u aangepaste schotels kunnen voorstellen.