

Wir versuchen so oft wie möglich auf Basis von Marktangeboten zurückzugreifen um Ihnen eine originelle und einfallsreiche Speisekarte anzubieten, aber einige klassische Speisen sind unumgänglich.

Unsere Gerichte werden mit regionalen, heimischen, Internationalen und saisonalen Produkten kreiert und präsentiert mit französischen Anklängen.

Die meisten Speisen sind eigene Kreationen mit meistens Zutaten aus der Region frisch zubereitet.

Les plats sont créés personnellement avec un maximum de produits de la région et Internationaux, préparés fraîchement. Nous travaillons le plus possible sur base de suggestions et nous nous laissons séduire par l'offre du marché pour vous proposer une cuisine originale. Néanmoins, certains classiques restent incontournables.

Danielle & Roger Trost - Guissen
Asteneter Straße 19
B-4728 Hergenrath / Kelmis
Tel: 0032 (0)87 46 36 46
Mobil /GSM: 0475 66 02 74

www.saveurs-du-tilleul.com
Email: traiteurroger@gmail.com
MwSt. BE 650 217 625
IBAN: BE 25 3480 1439 6682 / BIC BBRUBEBB

Öffnungszeiten :

Mittags: Bestellungen ab 12.00 bis 13.30 Uhr & **abends ab 18.30** geöffnet bis 20h30 (Letzte Bestellung)
Mo. Di. und Mi. geschlossen

Ouvert. :

Midi : Commande à partir de 12.00h à 13h30 h & **le soir à partir de 18.30h** à 20h30 (dernière commande)
Lundi, mardi & mercredi fermés
Réservation souhaitée

Jahresurlaub:

Bedingt durch die Corona Krise ist die Urlaubszeit neu festzulegen!

Congés annuels :

Nous informons notre aimable clientèle que nous devons changer nos dates des congés annuels !
Information prochainement!



***Faire Woche bei uns „Fair statt mehr » vom 02.10 bis 17.10. 2020**

Mittagsmenü à 29,50 €

Dieses Menü servieren wir Ihnen **NUR** Tischweise

Donnerstag 15.10.2020 bis Sa 17.10.2020 **zu Mittag**

Menu à midi 29,50 €

Jeudi 15.10.2020 au samedi 17.10.2020 à midi

Le menu est **uniquement** servi par table complète !

Amuse-Bouche

Vorspeise – Entrée

Pasta, Pfifferlinge, Speck, Sahne
Pâtes, girolles, lard, crème

Sorbet

Hauptgang – Plat

Gebratene Wildstreifen, Raereener Senf, Apfel Rotkohl, Preiselbeeren, Kartoffel-Tarte
Copeaux de gibier rôti, sauce à la moutarde de Raeren, chou rouge aux pommes,
Airelles, tarte aux pommes de terre

Dessert

Erdbeeren Trifle + 8 €

Trifle de fraises + 8 €

6% MwSt. auf Soft Getränken, 6% auf Speisen, 21% auf Alkoholische Getränke inbegriffen
T.V.A. 6 % sur les boissons soft, 6 % sur les repas et 21 % sur les boissons alcoolisées inclus

„Herbst Menü“ à 50 € Menü nur Tischweise!

Amuse bouche * erste Überraschungs Vorspeise

Teil 2: Hummer Bisque mit Armagnac ODER Wildenten- Mousse mit Foie Gras

.....

Tagliata vom Hirschkalb, Waldbeeren, Foie gras Terrine

ODER

Bouillabaisse Fischsuppe, Fisch, Rouille, Crouton, Käse

* **Extrgang:** Hauchdünnes Rinder Carpaccio, Französische Trüffel aus Burgund, Parmesanhobel, kleine Steinpilzsuppe + 15 €

ODER

Linguine Nudeln, sautierte Meeres- Scampi „King Prawns“ aus der Schale in einer Carta Fata Folie, Tomaten Sugo, Bärlauch, Chorizo + 15 €

Gratis Sorbet nach Art des Chefs

Kabeljaurücken, Vongole, Fenchel, Kirschtomaten, eingelegte Zitrone

ODER

Hirschkalbragout gegart bei Niedertemperatur, fruchtige Beilage, Kartoffelkroketten

ODER Hirschkalbsfilet, Holunder-Rotweinsauce, Preiselbeeren, Apfel, Kroketten + 8 €

Desserts: Warme Apfel Tartelette, Spekulatius Eis, Crème Anglaise, Himbeeren Coulis

ODER

Karamellisierte Banane, Cashewkerne, Mayahonig, Ingwergeist, Kokoseis

ODER

6 Bio Käse, Trauben, Nüsse, Trockenfrüchte- Kletzenbrot, Aubeler Apfelsirup + 6 €

« Menu d'automne » à 50 € Servi uniquement par table complète !

En Prémices.....mise bouche surprise

* *Petite entrée : Bisque de homard classique à l'Armagnac
ou mousse de canard sauvage au foie gras*

Tagliata de faon, myrtilles, terrine de foie gras

OU

Bouillabaisse, poissons, rouille, croûtons, fromage

*Option **2^{ème} entrée : Carpaccio de bœuf extra fin, truffe française de Bourgogne,
petite soupe aux cèpes +15 €*

OU

*Papillote de scampis de mer „King Prawns » en Carta Fata, Linguine,
Suggo de tomate, ail de l'ours, chorizo + 15 €*

Sorbet du chef offert

Dos de cabillaud, vongole, fenouil, tomates cerises, citron confit

OU

Civet de faon cuit à basse température, pot-pourri de fruits, croquettes de pomme de terre

ou Filet de faon, sauce au sureau, airelles sauvages, croquettes de p.de terre +8 €

Tartelette aux pommes, glace aux spéculoos, crème Anglaise, coulis de framboises

OU

Banane caramélisée, noix Cashew, miel Maya, alcool au Gingembre, glace coco

OU

6 Fromages bio, noix, raisin, pain aux fruits séchés, sirop d'Aubel + 6 €

Speisekarte – à la carte – Vorspeisen – Entrées

* Um lange Wartezeiten zu vermeiden ab 4 Personen Bitte im Menü auswählen
Pour éviter une attente trop longue. Svp choisir dans le menu à partir de 4 personnes

Bouillabaisse Fischsuppe, Fisch, Rouille, Croutons, Käse 20 €

Bouillabaisse, poissons, rouille, croûtons, fromage

Hauchdünnes Rinder Carpaccio, Französische Trüffel aus Burgund, Parmesanhobel,
kleine Steinpilzsuppe 28 €

Carpaccio de bœuf extra fin, truffe française de Bourgogne, petite soupe aux cèpes

Gebratene Enten Foie Gras, Apfel Tatin, Waldbeeren 24 €

Foie gras de canard sauté sur une tarte Tatin et myrtilles

Tagliata vom Hirschkalb, Waldbeeren, Foie gras Terrine 20 €

Tagliata de faon, myrtilles, terrine de foie gras

Linguine Nudeln, sautierte Meeres- Scampi „King Prawns“ aus der Schale
in einer Carta Fata Folie, Tomaten Suggo, Bärlauch, Chorizo 20 €

Papillote de scampis de mer „King Prawns >> en Carta Fata, Linguine,
Suggo de tomate, ail de l'ours, chorizo

Vegetarisch : Burrata Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Tomaten- Dressing 18 €

Végétarien : Mozzarella Burrata, tomates cerises, basilique, coulis de tomates

Hauptgerichte – Plats

Kabeljaurücken, Vongole, Fenchel, Kirschtomaten, eingelegte Zitrone 30 €

Dos de cabillaud, vongole, fenouil, tomates cerises, citron confit

Milchkalbfilet, Waldpilze, Gemüsevariation, Pellkartoffeln mit Rosmarin 38 €

Filet de veau de lait, élevé sous la mère, champignons des bois, variation de légumes, grenailles

Rindsteak, Argentinische Chimichurri Soße, Fritten, klassische Mayonnaise 28 €

Steak de bœuf, sauce Chimichurri Argentin, frites, mayonnaise classique

Hirschkalbsfilet, Holunder-Rotweinsauce, Preiselbeeren, Apfel, Krokette 36 €

Filet de faon, sauce au sureau, airelles sauvages, croquettes

Hirschkalbragout gegart bei Niedertemperatur, fruchtige Beilage, Kartoffelkrokette 28 €

Civet de faon cuit à basse température, pot pourri de fruits, croquettes de pomme de terre

Regionales Rehfilet, Pomerolweinsauce, Preiselbeeren, Apfel, Kartoffelkrokette 40 €

Filet de chevreuil, sauce au Pomerol, airelles, pomme, croquettes de p. de terre

Vegetarisch: Hokkaido Kürbis aus dem Ofen mit Maronen und Salbei 22 €

Végétariens : Potiron Hokkaido au four, marrons et sauge

Les desserts et fromages - Dessert & Käse

Ein Klassiker aber immer gerne gefragt "Dame Blanche" mit Callebaut Schokolade 10 €

Classique mais toujours aussi appréciée « La Dame Blanche », sauce chocolat

Warme Apfel Tartelette, Spekulatius Eis, Crème Anglaise, Himbeeren Coulis 12 €

Tartelette aux pommes, glace aux spéculoos, crème Anglaise, coulis de framboises

Mille feuilles mit Salz- Butter Karamell, Rhabarber, Erdbeeren, Vanilleeis 12 €

Mille feuilles, caramel au beurre salé, rhubarbe, fraises, glace vanille

Gefüllte Windbeutel, Vanille Eis, beste Schokoladen- Sauce 12 €

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat

Karamellisierte Banane, Cashewkerne, Mayahonig, Ingwergeist, Kokoseis 10 €

Banane caramélisée, noix Cashew, miel Maya, alcool au Gingembre, glace coco

Sabayon au Champagner auf Vanilleeis und Waldfrüchten (ab 2 Personen) 14 €

Sabayon au Champagne, glace vanille et fruits des bois (à partir de 2 personnes)

Bio Käseteller, Trauben, Nüsse, Trockenfrüchte-Kletzenbrot, Aubeler Apfelsirup 14 €

Fromages bio, noix, raisin, pain aux fruits séchés, sirop d'Aubel

In Begleitung Ihres ausgewählten Desserts empfehlen wir Ihnen:

En accompagnement de votre dessert nous vous proposons :

- Champagne Brut rosé « Claude Carré » 12 € Glas / Verre

- Banyuls 8,00 € Glas- Verre

- Gelagerter Sterne Pineau de Charentes / Très vieux D.Perat 10 €

- Cuvée Eiswein Münzenrieder, Süß 12 € Glas / Verre

Gr. Veltliner & Welschriesling, Neusiedlersee, Steinobst, w. Tropenfrüchte, rauchig zupackend

Zur Information: Verschiedene Speisen können Spuren von Gluten, Laktose, Nüssen... usw. enthalten.

Im Fall einer Intoleranz zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Information ! Certaines préparations peuvent contenir des traces de gluten, noix, lactose...etc.

En cas d'intolérance, n'hésitez pas à nous en informer à la commande.

6% MwSt. auf Soft Getränken, 6% auf Speisen, 21% auf Alkoholische Getränke inbegriffen

T.V.A. 6 % sur les boissons soft, 6 % sur les repas et 21 % sur les boissons alcoolisées inclus

Die Symphonie der Parfums La Symphonie des Parfums

Überraschungsmenü vom Prologe
bis zum Epiloge à 80 €

« Menu Surprise » du prologue à l'épilogue à 80 €

Für alle Gäste am Tisch!

Pour l'ensemble des convives à table

Des Chefs Lieblings Speisen (7 kleine Köstlichkeiten)
Nach Marktangebote und Tagesideen

Sublime variation et créations de 7 petits mets
pour la découverte

Suivant les arrivages et les idées du jour.



