

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!

Das Restaurant bleibt geschlossen von Montag, den 21.09. bis einschließlich Mittwoch 30. September anlässlich des Jahresurlaubs!

Congés annuels :

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

Nous sommes fermés du lundi 21.09. au 30 septembre inclus pour des congés annuels !

Mittagsmenü à 29,50 €

Dieses Menü servieren wir Ihnen **NUR** Tischweise

Donnerstag 10.09.2020 bis Sa 12.09.2020 zu Mittag

Menu à midi 29,50 €

Jeudi 10.09.2020 au samedi 12.09.2020 à midi

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

Amuse-Bouche

Vorspeise – Entrée

Toast mit Waldpilzen
Toast aux champignons des bois

Sorbet

Hauptgang – Plat

Rindersteak Provenzalische Art, Fritten
Steak de boeuf à la Provençale, frites

Dessert

Flammierte Erdbeeren, Vanilleeis + 8 €
Fraises flambées, glace vanille + 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

„Sommer Menü“ à 47 € Menü nur Tischweise!

NEU: Amuse bouche > erste Überraschung Vorspeise inbegriffen im Menü

.....

Fischsuppe, Vongole und Miesmuscheln in pikantem Bouillabaisse Sud

ODER

Rinder Carpaccio, Sommer und Down Under Trüffel aus Australien, Foie gras Sorbet

ODER

Linguine Nudeln, sautierte Meeres- Scampi „King Prawns“ aus der Schale
in einer Carta Fata Folie an Currysauce mit Thai Basilikum

* **Extrgang:** Méli-Mélo Salat mit ½ ausgelöstem Baby- Hummer, Mango Dressing + 15 €
+ 10 Gr. Belgischer Osciette Kaviar + 40 €

Mediterraner Fisch gegart im Ofen mit neuen Heinsberger Pell- Kartoffeln

ODER

Entenbrüstchen an Sweet- Orangen, Valrhona Schokoladen- Habanero
Chili sauce, Sizilianischer Orangensalat, Basmati Reis

ODER

„Tagliata“ vom Rind, Rauke Salat, Parmesan, Balsamicoessig, Fritten, Mayonnaise

Desserts: Warme Apfel Tartelette, Vanille Eis und Crème Anglaise

ODER

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

ODER

Bio Käseteller, Trauben, Nüsse, Trockenfrüchte- Kletzenbrot, Aubeler Apfelsirup + 5 €

* Um lange Wartezeiten zu vermeiden ab 4 Personen Bitte im Menü auswählen

« Menu d'été » à 47 € Servi uniquement par table complète !

Nouveau : En Prémices..... mise en bouche > petite entrée inclus dans le menu

Soupe de poisson, moules Vongole, moules de Zélande, Bouillabaisse relevée

OU

Carpaccio de bœuf, pesto de basilique, truffes d'été & Down Under truffe
d'Australie, sorbet de foie gras

OU

Papillote de scampis de mer „King Prawns » en Carta Fata, Linguine,
sauce au Curry et basilic Thaï

Option **2^{ème} entrée : Salade « Méli-Mélo », ½ Baby- homard décortiqué,
vinaigrette à la mangue + 15 €
+ 10 gr. Osciètre caviar Belge + 40 €

Poissons Méditerranéen cuit au four, pomme de terre à la peau de Heinsberg

OU

Magret de cannette, Sweet sauce à l'orange, Habanero chili et chocolat Valrhona
Salade d'orange, riz basmati

OU

„Tagliata de bœuf“, salade rocula, parmesan, balsamique, frites, mayonnaise maison

Tartelette aux pommes chaudes, crème Anglaise et glace vanille

OU

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

OU

Fromages bio, noix, raisin, pain aux fruits séchés, sirop d'Aubel + 5 €

***Pour éviter une attente trop longue. Svp choisir dans le menu à partir de 4 personnes**

Speisekarte – à la carte – Vorspeisen – Entrées

Fischsuppe, Vongole und Miesmuscheln in pikantem Bouillabaisse Sud 20 €
Soupe de poisson, moules Vongole, moules de Zélande, Bouillabaisse relevée

Rinder Carpaccio, Sommer Trüffel & Down Under Trüffel aus Australien,
Foie gras Sorbet 28 €

Carpaccio de bœuf, pesto de basilique, truffes d'été & Down Under truffe
d'Australie, sorbet de foie gras

Gebratene Enten Foie Gras, Apfel Tatin, Waldbeeren 24 €
Foie gras de canard sauté sur une tarte Tatin et myrtilles

Méli-Mélo Salat mit ganzem ausgelöstem Baby- Hummer, Mango Dressing 28 €
Salade « Méli-Mélo », Baby- homard décortiqué, vinaigrette à la mangue 28 €

Linguine Nudeln, sautierte Meeres- Scampi „King Prawns“ aus der Schale
in einer Carta Fata Folie an Currysauce mit Thai Basilikum 20 €
Papillote de scampis de mer „King Prawns » en Carta Fata, Linguine,
sauce au Curry et basilic Thai

Vegetarisch : Lollo Rosso Salat mit Gurke und Tomate mit Bulgur 18 €
Végétarien : Salade lollo rosso, concombre, tomate et Bulgur

Hauptgerichte – Plats

Mediterraner Fisch auf Backpapier gegart, Heinsberger Pell- Kartoffeln 30 €
Poissons Méditerranéen cuit au four, pomme de terre à la peau de Heinsberg

Milchkalbfilet, Pfifferlinge, Gemüsevariation, Pellkartoffeln mit Rosmarin 35 €
Filet de veau de lait, élevé sous la mère, girolles, variation de légumes, grenailles

„Tagliata“ vom Rind, Rauke Salat, Parmesan, Balsamicoessig, Fritten, Mayonnaise 28 €
„Tagliata de bœuf“, salade rocula, parmesan, balsamique, frites, mayonnaise maison

Hohes Rippenstück vom Rind gegrillt, Bearnaise, Tomatensalat, Fritten, Mayonnaise 35 €
Côte à l'os grillée, sauce béarnaise, salade de tomates, frites mayonnaise maison

Entenbrüstchen an Sweet- Orangen, Valrhona Schokoladen- Habanero
Chili sauce, Sizilianischer Orangensalat, Basmati Reis 28 €
Magret de cannette, Sweet sauce à l'orange, Habanero chili et chocolat Valrhona
Salade d'orange, riz basmati

Vegetarisch: Saisonale Gemüsevariation, Thailändische Art 22 €
Végétarien : Variations de légumes de saison façon Thai

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

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

Warme Apfel Tartelette, Vanille Eis und Crème Anglaise 12 €
Tartelette aux pommes chaudes, crème Anglaise et glace vanille

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 12 €
Fromages bio, noix, raisin, pain aux fruits séchés, sirop d'Aubel

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 (8 kleine
Köstlichkeiten)*

Nach Marktangebote und Tagesideen

*Sublime variation et créations de 8 petits mets
pour la découverte*

Suivant les arrivages et les idées du jour.