



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 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 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.

Montag	geschlossen: *Mögliche Reservierung ab 10 Personen		
Dienstag	geschlossen		
Mittwoch	geschlossen		
Donnerstag	ab 12 Uhr	geöffnet	abends ab 18 Uhr
Freitag	ab 12 Uhr	geöffnet	abends ab 18 Uhr
Samstag	ab 12 Uhr	geöffnet	abends ab 18 Uhr
Sonntag	ab 12 Uhr	geöffnet	abends ab 18 Uhr
Lundi	fermé * Il est possible de réserver le lundi à partir de 10 personnes		
	Mardi	fermé	
	Mercredi	fermé	
Jeudi	ouvert à partir de 12h	soir à partir de 18h	
Vendredi	ouvert à partir de 12h	soir à partir de 18h	
Samedi	ouvert à partir de 12h	soir à partir de 18h	
Dimanche.	ouvert à partir de 12h	soir à partir de 18h	

Um gut zu kochen, braucht man gute Zutaten, guten Gaumen, Herz und Freunde  
“Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis

21% MWST auf Bedienung und Getränken und 12% auf Speisen inbegriffen  
Service et T.V.A. 21% sur les boissons et 12% sur les repas inclus

# Mittagsmenü 29,50 €

Ein Beispiel, da das Menü täglich wechselt je nach Marktangeboten

Dieses Menü servieren wir Ihnen **NUR** Tischweise ab Donnerstag 16.01. 2020

bis Samstag 18.01. 2020 zu Mittag

Menu à midi 29,50 € du jeudi 16.01.2020 au samedi 18.01.2020

Exemple du menu, vu que le menu change tous les jours selon les arrivages du marché

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

## **Amuse-bouche**

## Vorspeise – Entrée

**Kleiner Wintersalat mit Lauwarmen Wildstreifen, Preiselbeeren, Foie gras**  
*Petite salade hivernale, copeaux tièdes de gibier, airelles et foie gras*

## **Sorbet**

## Hauptgang - Plat

**Kalbskotelette an Estragonsoße, Gemüse, rote Laura Kartoffeln aus dem Ofen**  
*Côte de veau à l'estragon, légumes, pomme de terre rouge « Laura » au four*

## Dessert

**Gefüllter Windbeutel, Vanille Eis, beste Schokoladen- Sauce 8 €**  
*Profiterole, glace vanille, sauce chocolat à 8 €*

21% MWSt. auf Bedienung und Getränken und 12% auf Speisen inbegriffen  
Service et T.V.A. 21% sur les boissons et 12% sur les repas inclus

# „Winter Menü“ à 47 €

Menü nur Tischweise!

Zum Anfang... Appetizer- Amuse bouche

Leichte Sauerkrautsuppe mit Safran, Edelfischen und Krustentiere

ODER

Schinken Variation & Wildschinken, Chioggia Beeten Salat, Birne, Feta, Feige

ODER

Rinder Carpaccio, Gänseparfait, Wintertrüffel, Rauke Salat, Natives Olivenöl, Parmesanhobel

\*\*\*\*\*

\*\*Zusatzgang: Spaghetti an Wintertrüffel + 12 €

\*\*\*\*\*

Sauerkraut garniert mit Fisch, Champagnersoße, Kartoffelpüree

ODER

Dünnes Kalbschnitzel paniert, Waldpilzen, Saisonalem Salat, Fritten, Minuten Mayonnaise

ODER

Hirschkalbragout gegart bei Niedertemperatur, fruchtige Beilage, Ofenkartoffel

ODER

Hirschkalbfilet, Pomerolweinsauce, Waldpilze, Früchte, Ofenkartoffel +12 €

\*\*\*\*\*

Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern, Vanille Creme, Spekulatius- Eis

ODER

Panna Cotta mit Krokant, Toffee crème (Salzbutter Karamell), Mandelmilcheis

ODER

Ein Klassiker aber immer gerne gefragt “Dame Blanche“  
mit bester « Callebaut » Schokolade

6 Gänge „Überraschungsmenü auf Anfrage!

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

## « Menu d'hiver » à 47 €

Servi uniquement par table complète !

En Prémices.....mise en bouche

\*\*\*\*\*

Petite soupe de choucroute safranée, poissons nobles et crustacés

OU

Variation de jambons et jambon de gibier, Salade de betteraves Chioggia, poire, feta, figue

OU

Parfait de foie gras d'oie, Carpaccio de bœuf, truffes d'hiver, rucola, huile d'olive, Parmesan

\*\*\*\*\*

Option \*\*2<sup>ème</sup> entrée : Spaghetti à la truffe d'hiver +12 €

\*\*\*\*\*

Choucroute garnie avec du poisson, sauce au Champagne, purée de pommes de terre

OU

Escalope de veau à la Milanaise, champignons des bois, salade, frites et mayonnaise

OU

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

OU \* Filet de faon, sauce au pomerol, champignons des bois, fruits, p. de terre au four Suppl. 12 €

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat, crème Anglaise, glace au spéculoos

OU

Panna cotta et croquant, Toffee crème (caramel au beurre salé) glace au lait d'amandes

OU

Classique mais toujours aussi appréciée « La Dame Blanche »

« Menu Surprise » du prologue à l'épilogue sur demande ! Pour l'ensemble des convives à table.

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

## **Speisekarte - A la carte - Vorspeisen - Entrées**

**Leichte Sauerkrautsuppe mit Safran, Edelfischen und Krustentieren 18 €**

*Petite soupe de choucroute, safran, poissons nobles et crustacés*

**Spaghetti an Wintertrüffel / Spaghetti à la truffe d'hiver 28 €**

**Schinken Variation & Wildschinken, Chioggia Beeten Salat, Birne, Feta und Früchten 20 €**

*Variation de jambons & jambon de gibier, salade de betteraves Chioggia, poire, feta, figue*

**Vegeta: Inspiration von « Burrata de Bufflonne» Tomaten Pesto, Basilikum, Bio EVO Olivenöl 18 €**

*Végéta : Inspiration de « Burrata de Bufflonne », pesto de tomate, basilique, huile Evo bio*

**« Himmel & Erde», gebratene Entenstopfleber, Kartoffel- Apfelpüree, Blutwurst, Holunder 22 €**

*« Entre ciel et terre », foie gras de canard sauté, purée de p.de terre et pommes, boudin noir, sureau*

**Rinder Carpaccio, Gänseparfait, Wintertrüffel, Rauke Salat, Natives Olivenöl, Parmesan hobel 21 €**

*Parfait de foie gras d'oie, Carpaccio de bœuf, truffes d'hiver, rucola, huile d'olive extra vierge, Parmesan*

**Hummer- Medaillons & Edel Fisch an Hummersoße gratiniert 35 €**

*Médaillons de homard et filet de poisson noble, sauce « Homardine » gratinée 35 €*

## **Hauptgänge - Plats**

**Sauerkraut garniert mit Eisbein, Frankfurter Würstchen, Speck, Kartoffelpüree 26 €**

*Choucroute garnie, jambonneau, saucisse de Francfort, lard, purée de pommes de terre*

**Sauerkraut garniert mit Fisch, Champagnersoße, Kartoffelpüree 30 €**

*Choucroute garnie avec du poisson, sauce au Champagne, purée de pommes de terre*

**Vegeta: Bunte Gemüseplatte, Spinat Ravioli, vier Käsesoße 22 €**

*Végéta : Palette de légumes, raviolis d'épinard, sauce aux 4 fromages*

**Regionales Rindersteak, Crèmeige Szechuan Pfeffer- Soße, Saisonaler Salat, Fritten 28 €**

*Steak de bœuf régional, sauce au poivre Sichuan crème, salade mixte, frites*

**Duo vom Lamm, Kotelette & Steak gegrillt, Gemüse, Kartoffeln 30 €**

*Duo d'agneau, côtes et steak grillés, légumes, pommes de terre*

**Dünnes Kalbschnitzel paniert, Waldpilzen, Saisonalem Salat, Fritten, Minuten Mayonnaise 28 €**

*Escalope de veau à la Milanaise, champignons des bois, salade, frites et mayonnaise*

**Hirschkalbspfeffer, Rotwein – Zimtbirne, Gewürz Apfelrotkohl, Preiselbeeren 27 €**

*Civet de faon, poire au vin, chou rouge aromatisé, airelles*

**Hirschkalbfilet, Pomerolweinsauce, Waldpilzen, Früchte, Ofenkartoffel 36 €**

*Filet de faon, sauce au pomerol, champignons des bois, fruits, pomme de terre au four*

# Desserts et fromages – Nachspeisen und Käse

Warme Schokoladenpyramide, Crème Anglaise, Spekulatiuseis 12 €

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace au spéculoos

Himbeeren, Kiwis Carpaccio, Früchte, Akazien Honig Vanille Eis.... 12 €

Framboises, Carpaccio de Kiwis, miel d'acacia, glace vanille

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

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat

Rose Champagner Sabayon, Vanilleeis (Ab 2 Personen) 14 € p.Pers

Sabayon au Champagne rosé, glace vanille (à partir de 2 pers.) 14 € par personne

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

Classique mais toujours aussi appréciée « La Dame Blanche »

Panna Cotta mit Krokant, Toffee crème (Salzbutter Karamell), Mandelmilcheis 14 €

Panna cotta et croquant, Toffee crème (caramel au beurre salé) glace au lait d'amandes

Bio Käse, Nüsse, Trauben, Kletzenbrot mit trocken Früchten 14 €

Fromages Bio Belges affinés, noix, raisin, pain aux fruits séchés

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.



## 14 Allergènes à mentionner

1) Céréales contenant du gluten, à savoir : blé comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybrides / 2) Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (y compris le lactose) / Lait (y compris le lactose)

8) Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

Ou du Queensland 9) Céleri / 10) Moutarde / 11) Graines de sésame / 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg. Lit. 13) Lupin 14) Mollusques