



Wiedereröffnung nach dem Jahresurlaub ab Freitag, den 05. August 2022
der Innen und aussen

Gastronomie mit neuer saisonaler Menügestaltung!

UND wie immer mit Stofftischdecken und passenden Servietten!!

>>> Cuisine du monde mit regionalen Zutaten

- Öffnungszeiten

- Freitag, Samstag, Sonntags: - Mittags ab 12 Uhr (Bestellungen bis 13 Uhr30)
- Abends ab 18 Uhr30 (Bestellungen bis 19 Uhr)

* Abhol Möglichkeiten an den anderen Tagen nach Absprache.



Asteneter Straße 19

4728 Hergenrath / Kelmis

00 32 (0) 87 46 36 46

00 32 (0) 475 66 02 74

Email : traiteurroger@gmail.com

Réouverture du Restaurant et sa terrasse après les congés annuels
à partir du vendredi 05 août 2022 avec des nouveaux menus de saison !

Comme d'habitude avec nappes et serviettes en tissus....

Cuisine du monde avec des marchandises régionale tant que c'est possible...

-Heures d'ouverture

- Vendredi, samedi, dimanche : - Midi à partir de 12 h (Dernière commande à 13h 30)
- Soir à partir de 18 h 30 (Dernière commande à 19h)

*Hors des heures d'ouverture il est possible de préparer des plats à emporter
suivant arrangement.



Route de Astenet 19

4728 Hergenrath / La Calamine

00 32 (0) 87 46 36 46

00 32 (0) 475 66 02 74

Email : traiteurroger@gmail.com

„Mittags Menu à 39 € »

Ce menu est **uniquement** servi par table complète le vendredi et samedi midi

Dieses Menü servieren wir Ihnen **NUR** freitags und Samstag mittags > Tischweise

Amuses - Bouche

Vorspeise

Thai Pfanne mit Scampis und Gemüse

Hauptgang

Perlhuhn Brust – Preiselbeersauce – neue Kartoffeln

Dessert

Himbeeren & Erdbeeren Grütze – Spekulatius – Joghurt - Minze

21 %MwSt. auf Getränke und 12 % auf Speisen inbegriffen
T.V.A. 21 % sur les boissons et 12 % sur les repas inclus

Sommer Menü ab 05. August „Cuisine du monde“ mit regionalen Zutaten

Amuses bouche

Vorspeisen



Burrata Mozzarella – Rucola – San Marzano Tomaten - Oliventränen – Edler Balsamico - Basilikum

Feine Scheiben vom Rind – Salzblüte – Szechuanpeffer - Natives Olivenöl - Parmigiano Reggiano
Beste Australische Wintertrüffel aus Manjimup > the real thing (Zusätzlich 8 €)

Stampfkartoffeln – Französische Sommertrüffel - pochiertes Bio Ei – graue Nordsee Garnelen

Sardische Fregola Nudeln – geschälte King Prawns - San Marzano Tomaten – Basilikum

Fischsuppe Baskische Art – Muscheln – Rouille – Käse – Croutons

Sommerangebot: Mojito Sorbet gratis serviert

Hauptgerichte

Loup de Mer Schnitte „Mediterranen Art“ aus dem Ofen – Pellkartoffeln

Enten Tagliata – Rucolla – Parmesan – Himbeereessig – Süßkartoffel Fritten

Medaillon vom Rind - Aglianicosauce – grüne Bohnen - Fritten ***Zusätzlich 8 €**

Duo von Speck braisiert & gebratener Enten Foie gras - Apfel Tatin – Holunder *** Zusätzlich 8 €**



Sommerliche Gemüsespaghetti – Mini Pflaumentomaten – Parmigiano Reggiano

Plaisirs sucrés – Fromages – Desserts – Käse

Blanc manger (Art Panna Cotta aber leichter) – Aprikosen – Himbeeren Crumble

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

Crème brûlée – Fleur de sel - Lavendel – Erdbeeren – Basilikum – Spekulatiuseis – Minze

Rhabarber – Erdbeeren - Himbeeren Pekannuss Streusel – Zitronen Sorbet – Basilikum – Olivenöl

Käse Reise – Trockenfrüchtebrot *Anstatt Dessert + 7 € / Zusätzlich zu Dessert + 14 €

3 Gänge Menü à 55 € : Amuses bouche – 1 Vorspeise – 1 Hauptgang – 1 Dessert (+ Evtl. Supl.)

4 Gänge Menü à 70 € : Amuses bouche – 2 Vorspeisen – 1 Hauptgang – 1 Dessert (+Evtl. Supl.)

Menu d'été à partir du 05 août « Cuisine du monde » avec la plupart des condiments de la région

Amuses bouche

Les entrées



Mozzarella Burrata – Rocola – Tomates san Marzano – Huile d'olive – Vinaigre Balsamique – Basilique

Fines tranches de viande de bœuf – Fleurs de sel – Poivre Sichuan – Huile d'olive- Parmesan-
Copeaux de truffes d'hiver australienne de Manjimup > the real thing (Suppl. 8 €)

Ecrasée de pommes de terre – Truffes d'été française – œuf bio poché – crevettes grises de la mer du nord

Fregola Sarde – Scampis King Prawns épluché – Tomate san Marzano - Basilique

Soupe de poisson Basquaise – Moules – Rouille – Fromage râpé – Croûtons

Offre d'été : Sorbet Mojito offert

Plats

Tranche de loup de mer à la Méditerranéenne au four – pomme de terre nouvelle

Tagliata de canette – Rucola – Parmesan – Vinaigre de framboises – frites de pomme de terre douces

Médallion de bœuf – Sauce au vin Anglianico – haricots verts – Frites *Supplément 8 €

Duo de lard braisé et foie gras de canard sauté - Tarte Tatin – Sureau * Supplément 8 €



Spaghetti aux senteurs d'été – légumes – tomates cerises – Parmigiano Reggiano

Plaisirs sucrés – Fromages – Desserts

Blanc manger (Comme une panna cotta mais plus léger) – Abricots – Crumble de framboises

Classique mais toujours aussi appréciée « La Dame Blanche »

Crème brûlée – Fleur de sel - Lavande – Fraises – Basilic – Glace au spéculoos – Menthe

Rhubarbe et fraises - Streusel de framboises et noix de pecan – Sorbet citron – basilique – huile d'olive

Voyage de fromage – Pain aux fruits séchés * A la place du dessert + 7 € / En plus du Dessert + 14 €

Menu 3 Service à 55 € : Amuses bouche – 1 entrée – 1 plat – 1 dessert (+Evtl. suppl.)

Menu 4 Services à 70 € : Amuses bouche – 2 entrées – 1 plat – 1 dessert (+Evtl. Suppl.)

DIE 14 HAUPT- ALLERGEN- GRUPPEN

WEICHTIERE / -ERZEUGNISSE

u.a. Schnecken, Muscheln,
Austern, Tintenfisch,
Calamares



KREBSTIERE / -ERZEUGNISSE

u.a. Krebs, Shrimps, Garnelen,
Scampi, Hummer



FISCH / -ERZEUGNISSE

Alle Fischarten
(u.a. Anchovis, Kaviar)



ERDNÜSSE / -ERZEUGNISSE

Alle Erdnussorten



SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE) / -ERZEUGNISSE

u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Pistazien, Cashewkerne



LUPINE / -ERZEUGNISSE

u.a. Lupinenmehl,
Lupinenkonzentrat,
Lupinenprotein



MILCH / -ERZEUGNISSE EINSCHLIESSLICH LAKTOSE

Alle Milchprodukte



GLUTENHALTIGES GETREIDE / -ERZEUGNISSE

u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen,
Gerste, Hafer



SOJA / -ERZEUGNISSE

Alle Sorten Sojabohnen



SELLERIE / -ERZEUGNISSE

Bleichsellerie, Knollensellerie,
Staudensellerie



SENF / -ERZEUGNISSE

u.a. auch Senfsprossen,
Senfpulver, Senfkörner



SESAM / -ERZEUGNISSE

u.a. Sesamöl, Sesammehl,
Sesamsamen



SCHWEFELDIOXID / SULFITE

E 220 – E 228
u.a. in Trockenobst,
Tomatenpüree, Wein



EIER / -ERZEUGNISSE

Alle Eisorten

