



**Wir empfehlen unser Menü an 49.00€ (nur pro Tisch)**

**Nous proposons notre menu à 49.00€ (uniquement par table)**

**Meeresfrüchtesalat garniert an frischem Spargel**

La salade de crustacés garni aux asperges fraîches

**oder/ou**

**Duo von gekochtem und geräuchertem Schinken an Spargel und Melone**

Duo de jambon cuit et fumé et sa garniture d'asperges et melon

\*\*\*

**Kalbsrücken in feiner Natursoße**

Carré de veau, sauce nature

**oder/ou**

**Seezunge Müllerin (+4.00€)**

Sole meunière

\*\*\*

**Duo von Rhabarber und Erdbeercoulis mit Vanilleeis in Blätterteig**

Duo de rhubarbe et de coulis de fraise avec glace vanille en pâte feuilletée

**oder/ou**

**Vanilleeis mit frischen Erdbeeren**

Glace vanille aux fraises



## Vorspeisen-Entrées:

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Tagessuppe</b><br><i>Potage du jour</i>                                                                          | 9.00€  |
| <b>Meeresfrüchtesalat garniert an frischem Spargel</b><br><i>La salade de crustacés garni aux asperges fraîches</i> | 17.50€ |
| <b>Hausgemachte Ardenner Kroketten an Salat</b><br><i>Croquettes ardennaises faites maison et sa salade</i>         | 15.50€ |
| <b>Frischer Spargel „nach flämischer Art“</b><br><i>Asperges „à la flamande“</i>                                    | 17.50€ |

## Hauptgerichte -Plats principaux:

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Steak vom Limousin-Rind in Pfeffersoße</b><br><i>Steak de Limousin au poivre</i> | 29.00€                     |
| <b>Kalbschnitzel in feiner Pilzrahmsoße</b><br><i>Escalope de veau „archiduc“</i>   | 29.00€                     |
| <b>Fisch nach Marktangebot</b><br><i>Plat de poisson suivant l'offre du marché</i>  | Tagespreis<br>prix du jour |



## Nachtisch-Dessert:

|                                                                       |               |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Dame Blanche</b>                                                   | <b>9.00€</b>  |
| <b>Brésilienne</b>                                                    | <b>9.00€</b>  |
| <b>Frischer Fruchtsalat</b><br>Salade de fruits frais                 | <b>10.00€</b> |
| <b>Vanilleeis mit frischen Erdbeeren</b><br>Glace vanille aux fraises | <b>10.00€</b> |
| <b>Vanilleeis mit Eierlikör</b><br>Glace vanille à l'avocat           | <b>10.00€</b> |
| <b>Eiskaffee</b><br>Café glacé                                        | <b>9.00€</b>  |
| <b>Kaffee „Vier Jahreszeiten“</b><br>Café „Vier Jahreszeiten“         | <b>6.00€</b>  |

**Zum Nachtisch empfehlen wir ein Glas Dessertwein ab 7.00€**

Avec le dessert nous vous proposons un verre de vin doux

Informationen bezüglich der Allergene sind auf Anfrage möglich. Die Zubereitung der Gerichte kann ändern.

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande. La composition des plats peut changer.