



Vorspeisen-Entrées:

Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	9.00€
Fisch- und Schalentierköstlichkeiten „Vier Jahreszeiten“ <i>Assortiment de poissons et de crustacés „Vier Jahreszeiten“</i>	19.50€
Scampis auf einem Tomatencarpaccio aromatisiert mit Olivenöl, Balsamico und Rucola <i>Scampis sur un carpaccio de tomates aromatisé d'huile d'olive, vinaigre balsamique et roquette</i>	18.50€
Ardenner Schinken mit Cavaillon-Melone <i>Jambon ardennais au melon de Cavaillon</i>	15.50€
Hausgemachte Ardenner Kroketten an Salat <i>Croquettes ardennaises faites maison et sa salade</i>	15.50€
Schnecken „Burgunder-Art“ mit Käse überbacken <i>Les escargots de Bourgogne gratinés</i>	15.50€

Hauptgerichte -Plats principaux:

Steak vom Limousin-Rind in Pfeffersoße <i>Steak de Limousin au poivre</i>	29.00€
Hähnchenfilet in feiner Honig-Zitronensoße <i>Filet de poulet et sa sauce au miel et au citron</i>	22.00€
Fisch nach Marktangebot <i>Plat de poisson suivant l'offre du marché</i>	Tagespreis prix du jour



Nachtisch-Dessert:

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

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.