


Soupes - Suppen - Soepen

Potage du jour Tagessuppe <i>Soep van de dag</i>	2,80€
Velouté de volaille avec ses quenelles au Curry Geflügelcremesüppchen mit Curryklösschen <i>Gevogeltesoepje met curryballetjes</i>	4,50€

Entrées - Vorspeisen - Voorgerechten

Cappuccino à la moutarde avec sa brochette aux scampis et à la mangue 13,50€ Senfcappuccino mit einem Mango-Scampi-Spieß <i>Mosterdcappuccino met een spies van scampi en mango</i>	
Timbale de saumon fumé farcie à la mousse de crevettes roses, sauce au raifort 11,50€ Timbale von geräuchertem Lachs gefüllt mit einer Mousse von rosa Krevetten an Meerrettichsoße <i>Timbaaltje van gerookte zalm gevuld met een mousse van roze garnalen aan mierikswortelsaus</i>	
Médailles de lotte aux petits légumes 13,00€ Seeteufelmedaillons in feiner Gemüsesoße <i>Medaillons van zeeduivel in fijne groentensaus</i>	
Millefeuille d'escargots aux blancs de poireaux 11,00€ Blätterteighaus gefüllt mit Weinbergschnecken in Lauchsahne <i>Millefeuille met slakken in preiroom</i>	
Croquettes de fromage avec son bouquet de salade, sa vinaigrette aux aïrelles et aïrelles 6,70€ Käsekroketten mit einem Salatbouquet an Preiselbeervinaigrette und Preiselbeeren <i>Kaaskroketten met een saladebouquet aan veenbessenvinaigrette en veenbessen</i>	
Tomate farcie à la mousse d'avocat avec crevettes grises et sa crème épaisse aux œufs de truite 13,00€ Tomate gefüllt mit Avocadomousse, grauen Krevetten und einer Sauerrahmsoße mit Forelleneiern <i>Tomaat gevuld met avocadomousse, grijse garnalen en een saus van zure room met foreleieren</i>	
Toast aux champignons 7,00€ Toast mit Champignons <i>Toast met champignons</i>	

Nos pâtes fraîches - Frische Nudelgerichte - verse pastagerechten

Nouilles au gratin avec jambon cuit et chicons 11,00€ Nudelgratin mit Schinken und Chicoree <i>Pasta met ham en witloof gratineerd</i>	
Spaghetti Bolognese 9,00€	
Lasagne 8,00€	
Penne avec poule et curry 9,00€ Penne mit Huhn und Curry <i>Penne met kip en curry</i>	

Végétariens - Vegetarisch - Vegetarisch

Nouilles au gratin avec chicons 9,00€ Nudelgratin mit Chicoree <i>Pasta met witloof gratineerd</i>	
Grande assiette de légumes avec son fromage de chèvre grillé 11,00€ Großer Gemüseteller mit gegrilltem Ziegenkäse <i>Grote groentenschotel met gegrilde geitenkaas</i>	

Poissons - Fisch - Vis

Truite meunière avec pommes nature et salade Forelle Müllerin mit Salzkartoffeln und Salat <i>Forel op molenaarswijze met aardapellen en een slaatje</i>	12,00€
Truite aux amandes avec brocoli et pommes nature Forelle mit Mandeln mit Brokkoli und Salzkartoffeln <i>Forel met amandelen, broccoli en gekookte aardappelen</i>	13,00€
Filet de sandre au sauce beurre blanc sur son lit de salsifis avec sa purée aux noisettes Zanderfilet auf Schwarzwurzel an feiner Buttersoße mit Nuss-Püree <i>Snoekbaarsfilet op schorseneren aan fijne botersaus met notenpuree</i>	17,60€
Filet de saumon sur son lit de chicons étuvés, sauce Hoegaarden et purée Lachsfilet auf geschmortem Chicoree an Hoegaarden-Biersoße und Püree <i>Zalmfilet op een bedje van gestoofde witlof aan Hoegaarden-saus en puree</i>	15,60€
Dos de cabillaud à la vapeur avec son Rösti aux pommes de terre et aux légumes de racine, sauce Riesling Kabeljaurücken gedämpft mit Kartoffel-Wurzelgemüse- Rösti an Rieslingsoße <i>Gestoomde kabeljauwrug met Rösti van aardappelen en wortelgroenten, Rieslingsaus</i>	17,90€

Nos Viandes - Fleischgerichte - Vleesgerichten

Bouchée à la reine avec pommes frites et salade Königinpastetchen mit Pommes Frites und Salat <i>Koninginnepastei, frieten en sla</i>	9,80€
Côte de porc à la crème aux champignons, pommes frites et salade Schweinekotelett in Pilzrahmsoße mit Pommes Frites und Salat <i>Varkenskotelet met champignonroomsaus, frieten en sla</i>	12,00€
Escalope de dinde à la crème avec pommes frites et salade Putenschnitzel in Sahnesoße mit Pommes Frites und Salat <i>Kalkoen Schnitzel met roomsaus, frieten en sla</i>	10,60€
Entrecôte au poivre vert, pommes frites et salade Zwischenrippenstück in grüner Pfeffersoße mit Pommes Frites und Salat <i>Ribstuk met groene peper saus, frieten en sla</i>	18,00€
Entrecôte à la crème aux champignons, pommes frites et salade Zwischenrippenstück in Pilzrahmsoße mit Pommes Frites und Salat <i>Ribstuk met champignonroomsaus met frieten en sla</i>	19,00€
Entrecôte sauce Roquefort avec croquettes et jardinière de légumes Zwischenrippenstück in Roquefortsoße mit Kroketten und warmem Gemüse <i>Ribstuk met Roquefortsaus, aardappelkroketten en verse groenten</i>	19,00€
Filet américain, pommes frites et crudités Tartar mit Pommes Frites und Rohkost <i>Filet américain met frieten en rauwkost</i>	12,20€
Filet de bœuf à la crème aux champignons, pommes frites et salade Rinderfilet an Pilzrahmsoße, Pommes Frites und Salat <i>Rundsfilet met champignonroomsaus, frieten en sla</i>	28,50€
Filet de bœuf au poivre vert, pommes frites et salade Rinderfilet an Pfeffersoße, Pommes Frites und Salat <i>Rundsfilet met groene peper saus, frieten en sla</i>	27,50€
Filet de bœuf au Roquefort avec Croquettes et jardinière de légumes Rinderfilet in Roquefortsoße mit Kroketten und warmem Gemüse <i>Rundsfilet met Roquefortsaus, aardappelkroketten en verse groenten</i>	21,50€
Couronne d'agneau au romarin avec légumes de saison et gratin dauphinois Lammkronen in Rosmarin mit Saisongemüse und Kartoffelgratin <i>Lamskroon met rozemarijn, seizoensgroenten en aardappelgratin</i>	20,50€

Suggestions – Empfehlungen – Suggesties

Le Skrei est arrivé – Der Skrei ist wieder da

Chaque année à la même époque, vers janvier-février, la Mer de Barents est le théâtre d'un spectacle extraordinaire. Le long des côtes glacées de Norvège, là où les eaux sont extrêmement fertiles, les cabillauds arctiques reviennent de leur migration et se rassemblent par millions d'individus pour rejoindre leurs frayères, afin d'y transporter leurs descendance.

Le nom « Skrei » provient d'un ancien mot signifiant "promenade". Il est un des poissons les plus maigres, sa viande et sa chair blanche est ferme et délicate.

Einmal im Jahr geschieht ein Wunder im Europäischen Nordmeer. Von Januar bis März ist die norwegische Küste Schauplatz eines der großartigsten Naturschauspiele der Welt. Von den riesigen nährstoffreichen Meeresgebieten in der nördlichen Barentssee begeben sich Millionen von Winterkabeljauen auf die Wanderung zu ihren Laichplätzen entlang der winterlichen Küste Norwegens, um dort für die Erhaltung ihrer Art zu sorgen.

Skrei heißt übersetzt Wanderer. Er hat einen sehr niedrigen Fett-Anteil und sehr schmackhaftes weißes Muskelfleisch.

Eén keer per jaar gebeurd er een buitengewone voorstelling aan de Europese Noordzee. Van januari tot maart is de Noorse kust schouwplaats van één van de grootste natuurschouwspelen. De skrei is afkomstig van het kabeljauwbestand uit het noordoost arctische deel van de Barentsz Zee. De vis, die op het punt staat te paaien, trekt elk jaar met honderdduizenden tegelijk vanuit de noordpoolcirkel naar de wat warmere wateren rond de Lofoten, een eilandengroep voor de kust van noord Noorwegen, om te zorgen voor het nageslacht. De naam skrei is afkomstig van het Noorse woord voor zwerver (skreid) en slaat op de lange tocht die de vis elk jaar maakt. Hij heeft een zeer laag vetandeel en zeer smakelijk wit spiervlees.

Filet de Skrei sauce vin blanc-moutarde avec ses spaghettis aux légumes et pommes persillées **14,40€**

Skreifilet in Weißwein-Senfsoße mit Gemüsespaghettis und Petersilie-Kartoffeln
Skreifilet in witte wijn-mosterdsaus met groentenspaghettis en peterselie-aardappelen

Filet de Skrei emballé au lard sur son chou braisé, sauce beurre blanc et purée **15,00€**

Skreifilet im Speckmantel auf geschmortem Weißkohl an feiner Buttersosse und Püree
Skreifilet in spek gerold op zijn gestoofde kool, fijne witte botersaus

Filet de porc Prince Orloff crème champignons avec croquettes et jardinière de légumes **13,50€**

Schweinefilet Orloff Art mit Pilzrahmsoße, Kroketten und warmem Gemüse
Varkensfilet op Orloffse wijze met champignonroomsaus, kroketten en warme groenten

Choucroute garnie (saucisse viennoise, saucisse fumée, jambonneau, lard fumé et purée) **15,00 €**

Sauerkrauttopf garniert (Schweinshaxe, Knackwurst, Mettwurst, Speck und Püree)
Zuurkool schotel (Weense worst, rookworst, varkenshammetje, spek en aardappelpuree)

Magret de canard au porto avec légumes de saison et pommes dauphine **16,20€**

Entenbrust in Portosoße mit warmem Saisongemüse und Dauphine Kartoffeln
Eendenborst in portsaus met warme groenten van het seizoen en pommes dauphine

Poêlée fermière (Porc, veau, bœuf, pommes rissolées, œuf sur le plat, haricots) **15,10€**

Bauernpfanne (Schwein, Kalb, Rind, Bratkartoffeln, Spiegelei, Bohnen)
Boerenschotel (varkens-, kalfs- en rundvlees, gerissoleerde aardappelen, spiegelei, bonen)

Apéritifs

Apéritif maison (sans alcool – ohne Alkohol)	2,80€
Apéritif maison	3,00€
Coupe Poll Fabaire brut	3,00€
Martini rouge / rot	2,00€
Martini blanc / weiß	2,00€
Porto rouge / rot	2,10€
Porto blanc / weiß	2,10€
Sherry Medium dry	2,10€
Pineau des Charentes	2,10€
Suze	2,00€
Gancia	2,00€
Campari	2,50€
Campari Soda	3,00€
Campari Orange	3,20€
Cynar	2,00€
Cynar Soda	2,50€
Picon	2,30€
Picon bière	3,20€
Picon vin blanc	3,20€
Pisang Orange	3,10€
Safari Orange	3,10€
Bacardi Cola (Cuba libre)	3,20€
Vodka Orange ou Lemon	3,20€
Gin Tonic	3,20€
Gin Orange	3,20€
Ricard	2,50€
Kir	2,00€
Kir Royal	3,00€
Batida de Coco	2,00€
San Pellegrino (sans alcool – ohne Alkohol)	1,80€

Whisky & Digestifs

Mc Allan Single Malt Scotch Whisky 12 years	5,00€
J & B (Scotch)	2,50€
Chivas Regal (Scotch)	3,50€
Glenfiddich 12 ans (Single Malt)	3,80€
Jack Daniels Tenessy Whisky	3,00€
Grain	1,50€
Pomme	1,50€
Poire	1,50€
Ugemachte	1,50€
Steinhäger	1,50€
Boonekamp	1,50€
Aufgesetzter (Cassis)	1,50€
Quetsch	2,20€
Mirabelle Morand	3,60€
Poire Williams Morand	4,00€
Framboise Morand	4,00€
Kirsch	3,00€
Eau de Villée	3,50€
Grappa Frattina Chardonnay	3,00€
Vieille Prune Pascall	2,50€
Cognac Bisquit Classique	2,50€
Cognac Courvoisier V.S.	3,00€
Cognac Remy Martin VSOP	4,50€
Marc de Bourgogne (Vieux Marc du Caveau Védrenne)	2,50€
Marc de Champgange	2,50€
Calvados Père Magloire Fine	2,50€
Calvados Hors d'Age Cœur de Lion	7,50€
Averna Amaro Siciliano	2,50€
Buff (Magenbitter)	2,20€
Jägermeister	1,50€
Fernet Branca	2,20€
Underberg	1,80€
Kümmerling	1,50€
Amaretto Disaronno	2,20€
Baileys	2,20€
Père Blanc	2,20€
Cointreau	2,20€
Grand Marnier (Cordon rouge)	2,70€
Frangelico (noisette / Nuß)	2,00€
Get 27 (liq. menthe / Minze-Likör)	2,20€
Sambucca Molinari	2,50€