

## Vorspeisen & Suppen

*Voorgerechten en soep – Entrées et potages*

### **Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Scampis-Spieß** **7,50 €**

Pompoencremesoep met scampis  
Crème de potimarron avec scampis

### **Tagescreme** **6,50**

Dagsoep  
Crème du jour

### **Jacobsmuscheln und Scampis**

#### **Süßkartoffelpürree – Lauch - gebratener Speck** **16,50**

Jacobsmosselen en scampis – puree van zoete aardappelen – knapperige spek - prei  
Coquilles St. Jacques et scampis – purré de patate douce – porreaux - lard croquant

### **Nordseekrabben – Tomate – Ruccola - Dilljoghurtsoße** **15,50**

Grijze garnalen – tomaat – ruccola – dille-yoghurtsaus  
Crevettes grises – tomates – roquette - sce. yaourt à l'aneth

### **Variation von der Ente an herbstlichem Salat** **15,50**

Variatie van de eendenborst met herfstelijke sla  
Variation de canard - salade automnale

### **Duo von Bauernhofschinken & hausgemachten Geflügelkroketten an Ruccolasalat** **14,50**

Duo van boerenham en huisgemaakte kippenkroketjes met ruccolasla  
Duo de jambon fermier et croquettes de volaille – salade de roquette



## Hauptgerichte

Hoofdschotels - plats

<b>Das Beste vom Reh – Rücken und Keule an Lütticher Sirop-Soße</b>	<b>31,50 €</b>
Het beste van het ree uit heemse bossen – rug en bout – saus van Luikse siroop Le meilleur du chevreuil de la région – gigue et dos – sce. au sirop de Liège	
<b>Hirschkalbmedaillon an Preiselbeersoße</b>	<b>30,50 €</b>
Filet de faon – sce. aux airelles Medaillon van het hertekalf met veenbessensaus	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b>	<b>22,50 €</b>
Wiener Snitzel van het kalf Escalope 'Viennoise'	
<b>Eifeler Rumpsteak mit Pfeffersoße</b>	<b>23,50 €</b>
Tussenribstuk met pepersaus Entrecôte au poivre	
<b>Eifeler Schweinemedailon 'Alte Mühle'</b>	<b>18,50 €</b>
Varkensmedaillon uit de Eifel op onze wijze Médailon de porc à notre facon	
<b>Perlhuhnbrustfilet auf Steinpilzragout</b>	<b>22,50 €</b>
<i>Parelhoen met eekhoortjesbrood</i> Filet de pintadeau aux cèpes	
<b><u>Vegetarisch</u></b>	
<b>Paniertes Sellerieschnitzel mit Champignons</b>	<b>15,50 €</b>
Seldersnitzel met champignons Escalope de céleri aux champignons	

## Fisch

Vis – poisson

<b>Ourtaler Forelle ‚Müllerin Art‘</b>	<b>17,50 €</b>
Forel uit het Ourdal – gebakken Truite de la vallée de l’Our – ‘Meunière’	
<b>Forellenfilet auf Steinpilzragout – Rieslingsoße</b>	<b>22,50</b>
Forelfilet met eekhoorntjesbrood - Rieslingsaus Filet de truite aux cèpes – sce. Riesling	
<b>Kabeljaurücken an Mandelbutter</b>	<b>23,50</b>
Kabeljauw met amandelboter Dos de cabillaud à la beurre d’amandes	

### Für die Kinder – kinderschotels – menu enfant

<b>Hähnchen ‚Nuggets‘</b>	<b>9,50</b>
Chicken ‚Nuggets‘ Poulet ‚Chicken Nuggets‘	
<b>Fischstäbchen von frischem Lachs</b>	<b>9,50</b>
Vissticks van verse zalm Vissticks ( saumon)	
<b>Kleines Schnitzel vom Schweinefilet</b>	<b>8,50</b>
Klein snitzel Petite escalope	

## Desserts

**Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensoße  
oder heißen Himbeeren** **6,50 €**

Ijs met huisgemaakte chocoladensaus of met warme frambozen  
Dame blanche ou Glace vanille aux framboises chaudes

**Klassischer Eiskaffee** **5,50**

Klassieke ijscoffie  
Café glacé classique

**Panna Cotta von dunkler Schokolade  
mit Pistazieneis und Crumble** **7.50**

Panna cotta van zwarte chocolade met pistache-ijs en crumbles  
Panna cotta au chocolat noir – glace pistache - crumble

**Apfel im Glas mit Vanillecreme** **7,50**

Appel – in het glas geserveerd – met vanillecreme  
Pommes - servi dans le verre – crème bavarois

**Lauwarmer Schokoladenkuchen – Schokosoße – Vanilleeis** **7,50**

Chokocake – warm - met chocoladensaus en vanilleijs  
Gâteau de chocolat – glace vanille

**Tiramisu – hausgemacht** **7,50**

Huisgemaakte Tiramisu  
Tiramisu 'maison'

