

Unser Herbstmenü

nur abends und am Wochenende - tischweise – 59,50 €/Pers.

Menüs können nicht abgeändert werden.

Uitsluitend 's avonds en gedurende het weekend – per tafel

Uniquement le soir et durant le weekend – par table

Kürbiscremesuppe – Kürbiskernöl – geröstete Kerne



Ourtaler Forellenfilet – gebraten- auf Riesling-Sauerkraut

oder

Dreierlei von der Ente an herbstlichem Salat mit
Preiselbeervinaigrette & Walnüssen



Sorbet des Tages



Hirschkalbsrücken mit Lütticher-Sirup Soße

oder

Kabeljau im Speckmantel mit heimischen Steinpilzen



Dessert

Vorspeisen voorgerechten / entrées

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & geröstete Kerne Pompoencremesoep met pittenolie en geroosterde pitten Velouté de potirons – son huile et ses graines	8,90 €
Dreierlei von der Ente an herbstlichem Salat mit Preiselbeervinaigrette & Walnüssen trio van de eend– herfstelijke sla – vinaigrette van veenbessen & walnoten trio de canards– salade automnale – vinaigrette aux airelles - noix	17,00 €
Ourtaler Forellenfilet – gebraten - Riesling-Sauerkraut Gebakken forelfilet uit het Ourdal met Riesling-zuurkool Filet de truite de la vallée de l’Our sur son nid de choucroute – sce. Riesling	16,50 €
Riesengarnelen an Knoblauch-Sahne-Soße & feinem Gemüse Scampis met knoflook-roomsaus en fijne groenten Scampis aux petits légumes – sce. crème & ail	18,50 €
Geräucherter Lachs von Sions Lachsmanufaktur – Eifel Rote Beete, Apfel & Meerrettich Gerookte zalm uit de Eifel (Sion) met rode biet, appel en mierikswortel Saumon fumé de chez Sion (Eifel) - betterave rouge – pomme – sce. raifort	19,50 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch akzeptieren!

Gelieve te noteren dat wij maar 1 afrekening per tafel accepteren!
Veuillez noter que nous n’acceptons qu’une facture par table !

Fleisch und Geflügel

vlees en gevogelte / viande et volaille

**Schnitzel vom Eifeler Schweinefilet
mit Champignonrahmsoße** 24,50 €

Snitzel van het varkenshaasje met champignonsaus
Escalope du filet de porc – sce. champignons à la crème

Hähnchenbrust paniert mit Kürbis, Feta & Currysoße 26,50 €

Kippenborstfilet – gepanneerd – met pompoen, feta en kerriesaus
Filet de poulet pané – potiron – feta – sce. curry

Eifeler Rumpsteak mit heimischen Steinpilzen 34,50 €

Tussenribstuk met eekhoorntjesbrood uit heemse bossen
Entrecôte aux cèpes de chez nous

Hirschkalbsrücken mit Lütticher-Sirup Soße 36,50 €

Medaillon van het hertekalf met Luikse stroopsaus
Médaille de faon - sce. au sirop de Liège

Hasenfilet an leichter Senfsoße 35,50 €

Hazenrug met een lichte mosterdsaus
Filet de lièvre – sce. à la moutarde

Vegetarisch

Tartelette mit Feigen & Ziegenkäse an herbstlichem Salat 23,50 €

Tartelet gevuld met vijgen, geitenkaas - herfstelijke sla
Tartelette aux figues et fromage de chèvres – salade automnale

Fisch vis / poisson

Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art Gebakken forel Truite ‚Meunière‘	23,50 €
Kabeljau im Speckmantel mit heimischen Steinpilzen Kabeljauw in zijn spekmanteltje met eekhoortjesbrood uit heemse bossen Cabillaud en croute de lard aux cèpes de la région	29,50 €
Seelachs mit herbstlichem Gemüse an Rieslingsoße Koolvis met herfstelijke groenten en Rieslingsaus Lieu Noir aux légumes de la saison – sce. Riesling	26,50 €

Kinderkarte

Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

Hausgemachte Hähnchennuggets mit Fritten und Apfelkompott Chicken nuggets – frietjes – appelmoes Chicken nuggets - pommes frites – compote de pommes	12,50 €
Hausgemachte Fischstäbchen mit Fritten und Apfelkompott Vissticks met frietjes en appelmoes Battonnets de poisson maison - frites et compote	12,50 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch akzeptieren!

Gelieve te noteren dat wij maar 1 afrekening per tafel accepteren!
Veuillez noter que nous n'acceptons qu'une facture par table !

Desserts

Klassischer Eiskaffee Klassieke ijskoffie Café glacé classique	8,00 €
Eis mit hausgemachter Schokoladensoße oder heißen Himbeeren Ijs met huisgemaakte chocoladensaus of met warme frambozen Dame blanche ou glace aux framboises chaudes	9,00 €
Vanillecreme mit Beerenfrüchten Vanillecreme met bosbessen Crème Bavaoise aux fruits des bois	10,50 €
Birne & Schokolade - neu interpretiert Peer & chocolade – nieuw geïnterpreteerd Poire & chocolat – interprété à notre façon	10,50 €
Allerlei von der Pflaume Allerlei rond pruimen Douceur autour de la prune	10,50 €