

Nos suggestion / Unsere Vorschläge

Le civet de biche grand veneur, garniture d'automne.....25,00€

Hirschragout « grand veneur » Herbstbeilage

Le filet de biche sauce poivrade, garniture d'automne.....35,00€

Hirschfilet mit Pfeffersosse, Herbstbeilage

Notre sélection de vin « Château Lalande Cabardès 2016 » 75cl.....29,00€

Unsere Weinempfehlung « Château Lalande Cabardès » 75cl

Le menu Hertogenwald

41,00€

Le menu : entrée et plat 33,50€ / Le menu : plat et dessert 31,50€

L'entrée / Vorspeise

La terrine de gibier fagnarde aux airelles, condiment fruit rouges

Fagnarde Widlpastete mit Preiselbeeren

ou

Le filet de truite fumée, salade de céleri rave Granny Smith parfumé à la truffe

Geräuchertes Forellenfilet, Selerisalat und Granny Smithstückchen mit parfümierten Trüffel

Le plat / Hauptspeise

Le saumon rôti aux petits légumes, sauce homardine

Gebratener Lachs mit kleinem Gemüse, Hummersosse

ou

Le civet de biche grand veneur et ses garnitures d'automne

Hirschragout « grand veneur » Herbstbeilage

Le dessert / Nachspeise

Les profiteroles glacées, sauce chocolat

Profiteroles mit Eis gefüllt, Schokoladensosse

Notre Carte / Unsere Speisekarte

Les entrées / Vorspeisen

entr. / plat.

Le carpaccio de bœuf à l'huile de noix, camembert fondu.....16,50€../

Carpaccio vom Rind mit Nussöl, geschmolzener Camembert

La terrine de gibier fagnarde aux airelles, condiments fruits rouges...15,50€../

Wildpastete von Fagnarde mit Preiselbeeren, Confiture aus roten Früchten

Les croquettes aux fromages, petite salade mixte.....13,50€../..18,50€

Käsekroketten, gemischter Salat.

Les croquettes aux crevettes grises, mayonnaise au citron et safran.....17,50€../...22,50€

Crevettenkroketten, Zitronenmayonnaise und Safran

Les scampis flambé à la mandarine napoléon et aux curry.....16,50€../

Flammierte Scampis in Mandarinenlikör Napoleon und Curry

Le velouté de butternut à la crème de gorgonzola et aux cèpes...6,50€../

Butternutsuppe mit Gorgonzolacreme und Steinpilze

La soupe de poissons et ses garnitures.....10,50€../

Fischsuppe und Beilage

Les plats / Hauptspeisen

Le steak de bœuf, légumes du marché.....25,50€

Rindersteak, Gemüse vom Markt, Sossen nach Wahl

(crème poivre vert, crème champignons)

Les spare-ribs caramélisé au miel et salade.....23,50€

Spare-Ribs karamelisiert mit Honig , Salat

La bouchée à la reine, salade.....17,50€

Königinpastetchen, Salat

Les boulettes à la liègoise, salade.....15,50€

Lütticher Bouletten, Salat

Le cheeseburger, frites, salade.....14,50€

Le suprême de volaille à l'estragon.....21,50€

Geflügelbrust mit Estragon

Les tagliatelles sautées aux scampis, courgettes et tomates cerises.....19,50€

Tagliatelles mit geschmorten Scampis, Zucchini und Kirschtomaten

Le saumon rôti aux petits légumes, sauce homardine.....25,00€

Gebratener Lachs mit Gemüse, Hummersosse

Les accompagnement / Beilagen : frites, croquettes, pommes de terre ou pâtes

Les enfant / Kinder

Les chicken-nuggets , frites, compote12,50€

Le burger ketchup, frites.....12,50€

Les tagliatelles sauce tomate.....12,50€

Les frites, mayonnaise.....3,90€

Les desserts / Nachspeisen

La dame blanche.....	8,50€
La coupe brésilienne, caramel beurre salé.....	8,50€
La mousse au chocolat.....	8,50€
La crème brûlée.....	9,00€
Le moelleux au chocolat, glace vanille.....	9,00€
<i>Butterweicher Schokoladenkuchen, Eiskugel Vanille</i>	
Le tiramisu au speculoos.....	9,00€
Le nougat glacé, coulis de fruit rouges.....	9,00€
<i>Eisnougat mit rote Früchte</i>	
Le café gourmand.....	10,00€
Le dessert du moment (menu).....	9,50€

A partir de 8 personnes, veuillez choisir 4 plat différent maximum.

Ab 8 Personen, bitte maximum 4 verschiedene Speisen aussuchen

Si vous êtes allergique ou intolérant à certains produits, veuillez bien le signaler.

Wenn Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, zögern Sie nicht, uns darauf aufmerksam zu machen.